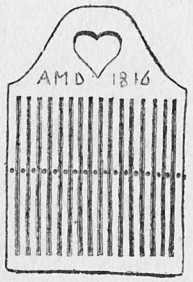
FRA BONDESTUE OG STEGERS

OPTEGNELSER FRA
STEVNS OG BJEVERSKOV HERREDER

AF

ANNA PEDERSEN

TILRETTELAGT OG UDGIVET
I SAMARBEJDE MED
POUL ANDERSEN



EJNAR MUNKSGAARD . KØBENHAVN

1944

DANMARKS FOLKEMINDER NR. 52.

Copyright 1944
by »Danmarks Folkeminder« Copenhagen
Printed in Denmark
by Bianco Lunos Bogtrykkeri A/S
Copenhagen

FORORD

I Rækken af danske kulturhistoriske Beskrivelser vil denne lille Bog have sit Særkende derved, at Vægten er lagt på den sproglige Side. Det er en Fremstilling af Kvindens Arbejde i det gamle sjællandske Landsbysamfund, sådan som det erkendes direkte gennem Samtale med de gamle. Det er Beretninger om Samtaler med de gamle, der her fremlægges, og Anna Pedersen har — beskedent — betegnet sig selv som Optegneren. Man kan høre de gamles hyggelige, snakkende Fortællen gennem disse Beretninger, deres omstændelige, ofte lidt ubehjælpsomme Forklaringer og deres stilfærdige Glæde over vel udført Arbejde i deres Ungdoms Dage.

Afsnittene er iøvrigt noget forskellige i deres Form. Det mærkes, at vi nærmer os det 20. Århundredes Midte — der er blandt Meddelerne til disse Beretninger kun tre Kvinder, der er født før 1850, og det er i de Afsnit, hvor disse, især de to fortræffelige gamle Sjællænderkoner Dorthe Marie, gift Jensen, i Strøby og Ane Marie, gift Nielsen, i Enderslev, er Hovedfortællere, at det har været Anna Pedersen muligt at gøre de gamle Almuefolk levende for Læseren gennem deres Fortællen. I Teksten er til Adskillelse fra Anna Pedersens Fremstilling alt, hvad der er anført i Citationstegn, fra enkelte Ord til hele Beretninger, direkte Gengivelse af Meddelernes Ord. Meddelerens Navn og Opholdssted er angivet ved hver Beretning, og nærmere Oplysninger om Meddelerne findes i Fortegnelsen over Meddelere på Side 121 f.

Ved at fremlægge hver Meddelers Beretning for sig, således at den største gøres til Hovedfremstilling og de følgende supplerer denne, opnås det, at man får et rigtigere Indtryk af de mange Småforskelle, der altid findes såvel i materiel som i sproglig Henseende. Her bruger de det Redskab og den Betegnelse, hist har de klaret sig uden Redskabet og har derfor selvfølgelig ingen Betegnelse for det, og på et

tredie Sted kender de nok Redskabet, men har aldrig vist noget om, at det havde noget Navn, eller har måske altid kaldt det noget andet. Denne Livets naturlige Brogethed kommer kun vanskeligt til Syne, hvor der er Tale om en Bearbejdelse af det kulturhistoriske Materiale, typologisk-geografisk eller af hvilken Art den nu kan være.

For ikke at besværliggøre Læsningen af Bogen er hele den sproglige Behandling af Materialet samlet i Ordlisten, der er udarbejdet af mig.

Anna Pedersens Arbejde med Bogen er vokset naturligt ud af hendes Deltagelse i Optegnelsesarbejdet i Udvalg for Folkemaal, der også ejer det store Materiale, hun gennem mange År har indsamlet til Ømålsordbogen i sin Fødeby Strøby og i Stevns, Bjeverskov og Fakse Herreder. Samtidig med at Bogen fremkommer i Foreningen Danmarks Folkeminders Skriftserie, udsendes den derfor også som Nr. 1 i Serie B af Udvalg for Folkemaals Publikationer. Fremstillingen er bekostet af Foreningen Danmarks Folkeminder, der til Bogen har opnået Tilskud fra Arbejdsministeriet ifølge Lov Nr. 284 af 30. Juni 1941 om Iværksættelse af offentlige Arbejder og Beskæftigelse af arbejdsløse.

Bogens Billedmateriale er fremstillet på Wendt & Jensens Clichéanstalt efter Tegninger udført af den sjællandske Maler Erik Pedersen, Birkede ved Viby, og Billederne er tegnede efter Genstande i Museerne i Køge og Store Heddinge eller i Anna Pedersens Eje.

Som Foreningens Tilsynsudvalg ifølge Lovene har virket Kontorchef Gunnar Knudsen, fhv. Kredslæge J. S. Møller og Museumsinspektør Kai C. Uldall, der alle takkes for forstående Kritik og Rettelser af Enkeltheder i Fremstillingen.

København i August 1943.

Poul Andersen.

INDHOLD

	Side
Indledning	9
Bagning	11
Brygning	19
Humle	19
Malt	20
Øllet brygges	20
Mjød	23
Remser om ølbrygning	29
Mælkens behandling	31
Mælk	31
Smør	39
Ost	43
»At to kar«	44
Røgt og slagtning	48
Fjerkræ (gæs)	48
Får	52
Svin	53
Kalve	54
Svineslagtning	54
Madlavning	64
Hverdag	64
Højtid og gæstebud	73
Lysestøbning	80
Uld og hør	83
Uld	83
Hør	84
Kartning	88
Spinding, tvinding og vinding	90
Garnets vask og anvendelse	96
Binding	99
Forskellige småarbejder	103

Side

Syning 110

Vask og rengøring 115
Vask 115
Rengøring 118

Fortegnelse over meddelerne 121

Ordliste 123

BILLEDFORTEGNELSE

Bagning: Rage (S. 13), Grissel (S. 14).
Brygning: Strippe (S. 21), Øseto (S. 21), Øltragt (S. 23), Ølkande (S. 23), Ølflaske (S. 24), Maltror (S. 27).
Mælkens Behandling: Malkeskammel (S. 31), Åg ell. dragt (S. 33), Malkebøtte (S. 34), Malkekrans ell. bærekrans (S. 35), Mælkebund (S. 35), Sibøtte ell. mælkebøtte (S. 37), Stampekærne (S. 40), Rundkærne (S. 41), Smørtrug (S. 41), Smørske (S. 42), Smørbøtte (S. 42), Ostekar (S. 43), Skummeske ell. flødeske (S. 47).
Slagtning: Pølsehorn (S. 55).
Madlavning: Hakkekniv ell. kålkniv (S. 68), Hakkebræt (S. 68), Sukkertang (S. 71), Madkasse (S. 71), Grødstikke (S. 76), Træske (S. 77).
Lysestøbning: Lyseform til to lys (S. 80), Lysekælling (S. 81).
Uld og hør: Uldsaks (S. 84), Hørknevle (S. 85), Hørbrag (S. 86), Skættehånd, (S. 87), Skættetræ (S. 88), Rok (S. 89), Uldhæk (S. 91), Haspe (S. 93). Garnvinde (S. 95), Tenelad ell. -tøs (S. 96), Vindepind (S. 96), Valkebrag (S. 101), Valkehæk (S. 101), Vævespjæld (S. 103).
Syning: Syæske ell. -kasse (S. 113).
Vask og rengøring: Banketærskel (S. 116), Manglefjæl og manglestok (S. 117).

INDLEDNING

Omkring midten af det 19. århundrede bestod kosten hos bønderne endnu tildels af egne produkter, behandlede i hjemmet. Man bagte brød af rug og hvede, der var høstet på ens egen mark. Øllet bryggedes på malt af eget byg og humle fra egen humlehave. Man kærnede smør og lavede ost. »Sul« fik man ved den årlige slagtning af svin, får og gæs, en enkelt gang slagtedes en kalv. Oksekød brugtes sjældent; det kunde købes hos en slagter i købstaden.

Fisk — særlig sild og ål til saltning — handlede man sig til, enten ved at bytte med andre fødevarer eller ved tjenester af forskellig art. Fiskeri som næringsvej havde ringe betydning.

Honning havde man i nogle hjem fra bistader i haven. Frugt dyrkedes og solgtes. Folk fra Stevns kørte på den tid til København og solgte kirsebær. Krydderurter og grønsager dyrkedes. Disse sidste var dog ikke i særlig høj kurs.

Ved vask og rengøring hjalp man sig med de få midler, som var ved hånden.

Uld og hør behandledes i hjemmet, før det, som færdigt garn, sendtes til væver. Når væveren havde gjort sin del af arbejdet, tog kvinderne fat at sy linned, lagner, dyner, og hvad man havde brug for i hjemmet. Hvad der brugtes til belysning i vintertiden, måtte også skaffes tilveje.

Det daglige liv krævede, at alt blev gjort i rette tid og i sin rette orden. Ulden skulde spindes før jul, hør og blår efter jul og helst så tidligt, at blegningen af garnet kunde foregå i forårstiden, når det blegede mest.

Foruden de særlige kvindearbejder tog kvinderne del i det meste udearbejde. En gammel kvinde fortalte: »mor var eneste barn på farsens side; da hun blev så vildig, at hun kunde, måtte hun køre harve med seks trætte kuler!« Denne harvning i forårstiden var

pigernes arbejde. De skulde have hvidt høstforklæde og høsthat på, når de harvede. Vejret er ikke det bedste i denne tid; thi østenvinden — påskeøsten, som den kaldes — kan være streng. For pigerne i de tunge skørter og det grove linned var det svært ar trave bag efter harven. Når køerne skulde ud, måtte husmoderen træde til: »mor ridsede køerne i stelen« — i haleroden — »og gned dem med terpentin, før de skulde på græs. Køerne var rumpetomme« — slappe i halen — »hun vaskede dem i vand, som der var kogt enebær og løvstikke i«. Hvad der var grunden til disse forholdsregler, vidste den gamle kvinde vel næppe. Om sit eget og søsterens arbejde hjemme på fødegården fortalte hun: »vi måtte hugge pilebrænde, og vi måtte slaa tørvene i stykker, når de grov brakrender, vi havde ikke tid at sidde på panelet!«

Når de skar tørv i mosen, var pigerne med. Når de agede møg, skulde de strø møg. Efter pløjningen skovlede de vandfurer op, og i høsten var det pigernes arbejde at nege op, binde, bære sammen, lægge sæden på høstvognen, stikke ærter op på vognen, og i ældre tid havde pigerne renset den tærskede sæd med sold søndag formiddag. Tit var der også smågrise og lam, som skulde have ekstra pleje.

Det er ikke så underligt, at kvinderne fik den opfattelse, som mange også har givet udtryk: mandfolkene kunde ingenting tage sig til, når ikke kvinderne var med. I almindelighed var plov, le og plejl forbeholdt manden, det var vist kun i nødstilfælde, at kvinden måtte tage fat her, men »mor har været plovkusk«, siger én.

I tiden 1850—1900 sker den store ændring i arbejdet.

Det er hensigten med disse optegnelser, så godt det nu kan lade sig gøre, at skildre kvindernes arbejde i tiden, da det gamle forsvinder. Det tynder stærkt ud i deres flok, der selv var med at bage, brygge, spinde osv., og da alle oplysninger er mundtlige meddelelser, kan der være mangler, både hvad ordforråd og beskrivelse af arbejdet angår. Det skal ikke skjules, at det er de gamle ord, sproget i det hele, der ligger mig mest på hjerte. Det er mit ønske og håb, at andre — i en trang tid — kan få lidt glæde af disse optegnelser.

Strøby, 18. maj 1942. *Anna Pedersen.*

BAGNING

I årene efter 1850 begyndte man at rive bageovnene ned i gårde og huse. Der gik dog 50 år, før den sidste bageovn forsvandt.

I Strøby blev det første bageri bygget omkring 1850. I mange landsbyer var der husfolk, høkere el. småhåndværkere, som skaffede sig en ekstrafortjeneste ved at bage »kager«, dvs. hvedekager i form af brød.

I Strøby var der en sådan »kagebager«, han boede i en udkant af det store sogn. At han ikke har været så heldig med sin bagning, tyder det navn på, han fik: han blev kaldt »knagebageren«, vel sagtens med en hentydning til kagernes beskaffenhed. Folk leverede melet til disse bagere og hentede selv kagerne. Således var det også i de nærmeste sogne.

Bageovnen i de gamle gårde og huse kunde ikke få plads under stuelængens tag, den skød sig ud under et halvtag, en lille udbygning på siden, der kaldes »lude«. Hvor stuelængen i en firelænget gård lå mod nord, var der fx. tørvehus længst mod øst, derpå tre fag stegers, og så kom skorstensfaget. Skorstenen optog næsten hele pladsen i dette fag — foran fandtes en lille forstue, og herfra førte en dør ind i skorstenen. Ligefor denne dør — i den modsatte væg i skorstenen — var åbningen til bageovnen. Denne indretning var nødvendig, for at der kunde blive plads til at manøvrere med redskaberne, der brugtes ved bagning. Inde i skorstenen var der ind mod stuen en muret forhøjning[1] med ildsted, her foregik al madlavning. Over forhøjningen var indfyringssted til bilæggeren i stuen, en jærndør lukkede for åbningen. I den modsatte væg men lavere var der et andet indfyringssted, så der kunde fyres under »bryggekedlen« — den indmurede kobberkedel i stegerset. Over hvert fyrsted fandtes et lille hul, hvorigennem røgen kunde trække op i

[1] Ordet »skorstensskød« har været brugt om denne.

skorstenen. Dette hul kaldte man »tudehullet«. I skorstenen stod »askefjerdingen«.

Således beskriver de ældste den skorsten, de mindes fra deres barndom og ungdom, og i ganske enkelte gamle huse kan den endnu ses.

(Beskrivelsen er fra det nordlige Stevns herred, hvor gårdene i ældre tid hørte under Gjorslev gods. I den sydlige del af herredet, hvor Vemmetofte har ejet gårdene, var indretningen af forstue og skorsten lidt anderledes).

Dorthe Marie Jensen, Strøby, fortalte følgende om bagning: »Da jeg kom ud til Christen Mads[1], havde jeg ikke haft mine hænder i dej før, men jeg måtte jo ælte dej. Ane Hans vævers gik der jo, og hun lagde dejen. Jeg skulde så ælte den. Kvinden stod og så på det: men hvad er dog det, jeg synes dine handled går dobbelt? sagde hun. Det var heller ikke så løjerligt, for Ane havde lavet dejen altfor stiv. Så skulde hun selv prøve, men hun kunde heller ikke. — Ane Hans vævers blev skældt ud den dag. — Der var én der hed Johanne, hun var fedtepotte til Christen Mads (dvs. gik og „fedtede" hos Chr. M). Så var det engang, de skulde have barsel, vi skulde bage. Hende Johanne sagde, at vi lavede dejen altfor stiv til kagen; vi hittede så på, at hun selv kunde lægge dejen, og det gjorde hun også, men den blev altfor lind, og kagerne flød ud, da de kom i ovnen, og kom til at hænge sammen. Ane og jeg skulde luge stenbroen udenfor vinduerne, men så vilde Johanne have mig ind i ovnen og skære kagerne fra hverandre. Ane havde sagt mig, hvad jeg skulde sige — hun var en god læremester —, at den som havde lavet kagerne skulde også skære dem ud. Så måtte hun selv. — Da jeg kom til Niels Jens (i 1872), lagde jeg altid dejen. Vi bagte af ti skæpper rugmel. Niels Jensen havde den løjerlige skik, at den halve tønde skulde stå dernede (i stegerset) og de seks skæpper ovenfor på loftet — det skulde et af mandfolkene bære ned, når vi skulde bage. Vi lagde altid dejen om aftningen. Saa var det engang, jeg skulde lægge dej. Den halve tønde kunde jeg sagtens få væltet i dejtruget, men der var ingen, der kunde faa sinde om at bære det andet ned. Så blev jeg gal, for jeg skulde give svin,

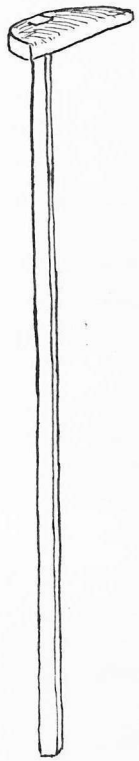
[1] ɔ: Christen Madsens.

og jeg skulde malke, aften var det — så gik jeg selv op og fik fat i de seks skæpper, og fik sækken ned på det øverste trin af trappen, og sådan blev jeg ved: et trin ad gangen. Da jeg nåede det nederste, kom Niels Jensen: er du dog tosset, pige! sagde han. Nej det tror jeg datte, men jeg kunde ikke gå her og vente!

Om morgenen tidlig, så snart jeg kom op, begyndte jeg at ælte dej, det kaldes at melælte dejen. Så når jeg havde malket og fået kaffe, lavede vi dejen til kage. Til jul bagte vi af tre lispund hvedemel — den nydeligste kage —, jeg fik altid en rundtenom med smør, inden jeg gik i seng. Vi havde kage lige til fastelavn, og den blev aldrig tør. Den blev lagt på øverstestuegulvet på et klæde og dækket til.

Når Niels Jensen havde fået ovnen varm, den skulde være så varm, at stenene gnistrede, slog jeg brødene op, og Johanne trillede dem; så blev de sat ind på en grissel. Når brødene var bagt, blev de taget ud og fejet af — der sad gerne aske på dem; de blev gemt i dejtruget på loftet. —

Til jul bagte mor pissalliker — det var før vi begyndte at få æbleskiver. Mor havde en stor jærnplade til at bage råmælkskager på; det var en plade af en gammel bilæggerovn, og den blev gnedet med en flæskesvær, inden dejen blev sat på. Det var bygmel, mælk og gær, der blev rørt sammen, og der kom allehånde[1] i. Pladen lå på trefoden i skorstenen. Juleaften fik vi børn en pissallike med smør på, inden vi gik i seng. Da de andre kvinder fik æbleskivepande, fik mor også én. Så fik vi æbleskiver til jul«.

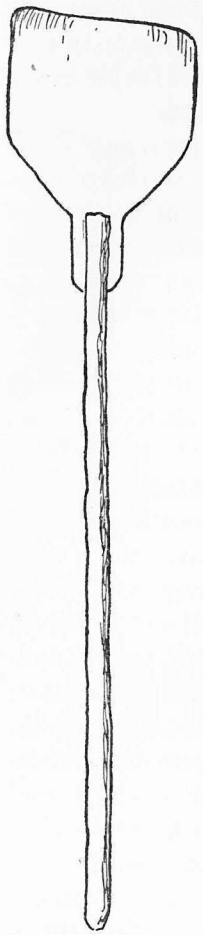


Rage. (Nuv. længde ca. 120 cm). Køge Museum.

Til Dorthe Maries fortælling om bagning føjes nu nogle meddelelser fra andre, for at alle enkeltheder kan komme med.

Lovise Jensen og Rasmus Jensen, Strøby, fortæller, at den

[1] Meddeleren har to gange fortalt dette, men optegneren formoder, at det er fejlhuskning, og at det skulde være kardemomme.



Grissel.
(Nuv. længde ca. 140 cm).
Køge Museum.

gamle bageovn i deres hjem — en gård i Strøby sogn — blev revet ned og en ny opført omkring 1880. Denne ovn blev vistnok brugt sidste gang, da der blev bagt til en begravelse i 1899. Der blev bagt »hver månedsdag«, det vil sige en gang om måneden, og man sendte ni skæpper rug til mølle, når der skulde bages. Til melet heraf brugtes tre-fire pund »surdej«. »Dejen blev lagt i sur«, siger Lovise Jensen. Dejen lægges i »dejtruget«. »Om morgenen blev dejen ældet en gang igennem og slaget op og lavet i brød«. Der blev 23—24 rugbrød af melet — det var store brød.

Naboerne lånte rugbrød, når deres brød slap op »vi lånte mellem hverandre«. Sommetider sigtedes en del af rugmelet, så blev der bagt »sigtebrød«.

Når ovnen skulde varmes til bagning, blev der fyret med tjørn. Engang Rasmus Jensen fyrede, slog ilden ud og op gennem skorstenen, men han fik stødt døren til med høtyven. Der var jærndør for den ny ovn, men for den gamle satte man en fjæl, som blev klinet til med ler, når brødene var i ovnen.

Når man skulde »drage ovnen«, brugtes en rage af træ og en halmkost. Ovnen skulde være så varm, at »når vi gned på arnen med en blussekæp, saa skulde stenene gnistre«.

Det redskab, brødene sattes i ovnen med, kaldtes en »grissel«.

»Til gæstebud blev der bagt brød og kage«, det vil sige rugbrød og hvedekage.

Råmælk var god at smøre brødene med, før de kom i ovnen, ellers smurte man dem med mel rørt ud i øl.

»Ovnen kunde træffe at kælve lidt«, siger Rasmus Jensen, det vil sige, leret faldt af, så måtte én ind i ovnen og tætne den.

Fra en lille gård i Varpelev haves en skildring af bagning i slutningen af århundredet, den adskiller sig ikke meget fra Strøby-optegnelserne.

Man fyrede i bageovnen med tjørn og lignende brændsel fra hegn i marken; det blev båret ind på høtyve og stoppet i ovnen. Manden i gården fyrede i bageovnen; når den var varm, blev gløderne raget ud med »bageovnsragen«, og ovnen fejet med »bageovnskosten«. Denne kost var lavet af en lang stage og en langhalmskærv, den skulde dyppes i vand, når man fejede ovnen. Arbejdet med at rage gløder ud og feje kaldtes »at drage ovnen«. Man bagte af en halv tønde »rugmel«.

Når dejen skulde lægges, blev dejtruget sat ind i stuen foran bordet; dejen blev lagt om aftenen. Rugmelet blandedes med lunkent vand, »det måtte endelig ikke være for varmt«, og »surdej« tilsattes, så blev det dækket til og stod natten over.

Om morgenen, medens der fyredes i ovnen, blev dejen ældet; pigen tog et stykke ad gangen, ældede det igennem og lagde det i den ene ende af truget — tilsidst blev brødene »slaget op«, smurt med fløde og sat på »grisselen« for at sættes i ovnen; »det skulde gå stærkt«, når der sattes brød i ovnen. I løbet af halvanden time var rugbrød i reglen bagt, hvedekage skulde stå i ovnen en times tid. Kage blev smurt med sødt øl, før den sattes ind.

»Bageovnsdøren« kaldtes den fjæl, der blev sat for åbningen.

Hvedekage kunde gemmes i »sædbanker« (ɔ: sædbunker) på loftet, på samme måde gemtes ost.

Redskaberne: ragen, grisselen,og kosten stod ude i haven, »op til et gammelt æbletræ«, når de ikke var i brug.

Her i denne gård bagte man »søsterkage«. Dejen var lavet af mel, mælk, gær, æg, lidt sukker, rosiner og sukat, og kagen blev bagt i en lerform, en »kageform« af den facon, hvor kagen får et hul i midten. Efter en bagning kunde man kaste rødbeder ind i den varme ovn — i stedet for at koge dem — så blev de møre og kunde laves til som kogte rødbeder.

Fra andre sogne i Stevns herred har vi enkelte oplysninger.

Bunden i bageovnen kaldtes »bageovnsesse«, siger Maren Hansen, Frøslev, og der var en lille åbning i ovnen, hvorigennem »angen«

kunde trække ud, den kaldes »angehullet«. Brød var »klæbet«, når det ikke var rigtig bagt.

Om tykke pandekager brugtes betegnelsen »bugede kager«, oplyste LARS NIELSEN, Frøslev. »Grisselen« er træspaden, som brugtes, når brødene skulde sættes i ovnen.

Fra Hellested sogn, meddelt af HANS NIELSEN, har vi betegnelsen »bageovnsfjæl« om døren til ovnen; den blev klinet til med ler, som hentedes i en lergrav i Hellested by. Æbleskiver kaldtes »pissalliker«, og æbleskivepanden hed »hulpande«.

KAREN KRISTENSEN, Lyderslev, fortalte, at »skoldkager« var små kager af rugbrødsdej, som blev bagt i en fart, før brødene sattes ind; de blev brugt straks. »Nonner« eller »fedtenonner« kaldtes nogle kager af æbleskivedej, kogt i fedt. (Disse kaldtes også »vindbøjtler«, siger MARIE CHRISTOFFERSEN fra St. Torøje). »Pissalliker« var æbleskiver.

Fra gamle ANE MARIE NIELSEN i Enderslev, Bjeverskov herred, har vi en lidt mere udførlig optegnelse. »Dejen skulde lægges om aftningen, den skulde kunne lade hænderne«, det vil sige, slippe hænderne.

»Dejnetruget« kaldes truget, som dejen lægges i (også i St. Tårnby i Bjeverskov herred, siger man »dejnetruget«, meddeler MAREN PETERSEN). Til at skrabe truget med, havde man »skrabejernet«.

Redskaberne der brugtes, når ovnen skulde rages og fejes, var: »en rage« og »bageovnskosten«. Disse skulde sættes i hus »skærtorsdag aften« (ɔ: aftenen før skærtorsdag), thi heksene vilde bruge dem, når de »skulde ride til Pasbjerg«.

Den sidste kage kaldes »skrabekage«. Rugbrød skulde være runde til jul. »Hvorfor?« »Det voldt vel over det, det var jul!« siger meddeleren i sit gamle østsjællandske mål (ɔ: det var vel, fordi det var jul), og mon Ane Marie sætter »jul« i forbindelse med »hjul«, tænker jeg i mit stille sind?

»Pissalliker«, det var »et halløjnavn« (ɔ: en spøgende betegnelse om æbleskiver), forklarer Ane Marie.

Tykke pandekager eller råmælkskager kaldtes »bugede kager«, og de blev bagt på en plade, som kaldtes »kagejærnet«.

Fra Fakse herred har vi en enkelt optegnelse. KIRSTINE NIELSEN, født i St. Linde, Karise sogn, som grænser både til Stevns herred og Bjeverskov herred, fortæller, at det redskab, man satte brød i

ovnen med, kaldtes »brødbrag«. »Bageovnsfjælen« kaldtes den fjæl, der sattes for åbningen i ovnen.

»Der blev bredt et stykke tøj på en seng, og brødene blev lagt på sengen for at svales, når de toges ud af ovnen — det var dejligt varmt om vinteren at kravle i den seng«. »Surdej«, det vil sige rugbrødsdej tilsat surdej, blev pakket ind i et blæreskind og gemt til næste bagning.

I Karise sogn var der nogle steder bageovn i »kørnehuset«, det vil sige i maltkøllen.

Til disse optegnelser skal nu føjes forskellige oplysninger som har med bagning at gøre.

»Bageovnstøjet« er flere steder betegnelsen for rage, grissel og kost. Ordet grissel er glemt mange steder, hvor jeg har spurgt.

Farmor sagde, at redskaberne skulde i hus aftenen før skærtorsdag — andre kalder denne aften Skt. Skadeaften —, for at heksene ikke skulde bruge dem, når de red til »Øllemose«.

»Brød« og »kage« er det, der i almindelighed bages i ovn — sigtebrød hører, efter alt at dømme, en senere tid til. Mormor fortalte, at man i hendes ungdom — hun var født 1835 — havde bagt »kavringer«, det var en slags tvebakker af rugbrødsdej.

Julebagningen var den største bagning, thi en del heraf blev givet som »julerente« til alle dem, man i årets løb havde haft i arbejde. En kvinde fortalte for mange år siden, at da hun som ung pige tjente i Lille Tårnby »på den anden side åen«, fik hun i julerente et meget stort rugbrød og en hvedekage på syv-otte pund. Hendes forældre fra Strøby hentede julerenten; den var for tung til, at hun selv kunde bære den, desuden var det besværligt at komme over åen, når engen om vinteren var fuld af vand. Man måtte så sejle over i en »ege«, en flad båd. Det kan jo tilføjes, at på gården, hvor pigen tjente, havde man fjorten julerenter at yde. Juleaften til »kvældsnadver« fik folkene desuden hver et stykke kage; en hvedekage blev skåret i fire dele, og hver fik et stykke, det kaldtes »bankestykke« — tillige fik de hver en stumpe ost.

Kage blev kun bagt til højtiderne, til gæstebud og til høstgildet og til »hvedegildet«, det var den dag man bandt hvede, (det vil sige: høstede). En af mine mostre fortalte, at morfar havde sagt til sine

pigebørn: »hvis I ikke vil være med at pille kirsebær af, så får I ingen kage, den dag vi skal binde hvede«.

Når Knud, den 7. januar, havde drevet julen ud, så var der en tand, der skulde ud, det var den, man spiste kage med, hed det.

Da man begyndte at købe hvedekage fra bagerierne, var det »en rigsortskage« eller »en markskage« man købte; i min barndom: en kage til halvtreds øre og en kage til treogtredve øre.

Dej til pandekager og æbleskiver »røres«. I almindelighed siges, at dejen »hævs« (hæves), men før hed det. at dejen »raskes«; »er den rasket«, spurgte man.

Brød blev »dødbagt«, når ovnen ikke var varm nok. Det kan være »tungt« eller »løst« eller »tæt«. Nyt brød er »udrut«, (ɔ: udrøjt), det modsatte er »drut«, (ɔ: drøjt). Brødet var »oret«, når det var bagt af mel, hvori der var midder. Om sommeren bliver rugbrød let skimlet, så er det »mullent«. Når folk havde mullent brød, kunde man sige: I sover vist forlænge om morgenen! Meningen er vist, at hvor man er tidligt på færde og ikke dovne, bliver brødet spist, inden det bliver mullent.

Det første, der skæres af et brød, kaldes »endeskiven«; et stykke brød er »en rundtenom«, og det halve af en rundtenom »et sidestykke«. Når der skæres en rundtenom brød, er den flade af brødet, der vender mod enden, lidt mindre end den anden, man må ikke smøre på den mindste flade, så smører man på »stedmoders side«, det tages som bevis på, at den der smører, er »kneben«. Brød var mere flade af form, da man selv bagte, end de er nu. Den øverste skorpe kaldtes »ovenskorpen«, den er lettest at tygge, »nedenskorpen« er mere hård. »Skorpen« — især ovenskorpen — på et brød kan »falde fra«, så er det vanskeligt at skære brød. En fordybning i det brød, man skærer af, varsler dødsfald: »der er en liggrav i brødet«, hedder det. I modsætning til »skorpen« har man »krummen«, det inderste af brødet. »Smuler« er bitte små stumper af brød, de kaldes også »krummer«. »Krummer er brød, sagde fanden, han tog en degn på landet«.

»Gråmel« var usigtet hvedemel, som kunde købes på møllen, heraf bagtes »gråkage«.

»Misundelsens brød, det mætner jo også«, sagde Dorthe Marie og Christine Hansen: »misundelsens brød det mætner to gange«.

BRYGNING

Humle.

Lige til 1894 var der ved mit hjem i Strøby »et humlestykke«.

På væggen i farmors stue hængte et diplom for humledyrkning, som farfar havde fået engang.

Der var også humle i skellet mod nord og syd i haven, og både her og i humlestykket øst for huset, hvor planterne stod tæt, blev der om foråret sat rafter til humlen. Vi kaldte dem »humlerafter«.

Når humlen havde skudt nogle lange spirer, skulde de bindes til raften. Farmor »bandt humle op«. Hun havde bast at binde med i den tid, jeg mindes. To-tre gange skulde humlen bindes op, og de overflødige skud blev fjernet. Om efteråret, når »humleknopperne« var tjenlige, blev »humlereverne« skåret over tæt ved jorden. Raften blev rokket løs og løftet op og lagt på jorden. Toppen med knopperne blev skåret af og lagt på et gammelt »tjald« — som farmor sagde — det var et gammelt dynevår ell. lg. De »rever«, der ingen knopper bar, blev lagt til tørre og siden brændt.

Der blev taget så megen humle hver dag, som vi kunde »pille af« om aftenen. Humleplukningen foregår omkring ved Mikkelsdag, vi måtte have lys, når vi plukkede humle. Det var et arbejde, som børn kunde være med til. Farmor skar små pæne grene af, og så pillede vi knopperne af. Vi sad i farmors forstue, foran døren ind til skorstenen, og plukkede humlen i et kar. Den lugtede stærk og krydret, og den var fuld af »levendes«, små insekter af alle slags.

Når al humlen var plukket, lå den en tid på loftet og tørredes. Så blev den stoppet i store sække og solgt ved den tid, der var novembersmarked i Køge. »Humlesække« var både store og tykke, når de var fulde.

At sætte rafter til humlen var mandfolkearbejde, såvelsom at tage rafterne op af jorden igen, det øvrige kunde kvinder godt besørge.

Ved mange gårde var der en »humlehave« eller et humlestykke. Der kunde fx. være ca. 30 humlestænger i fem, seks rækker. Der var dog også nogle, der købte fynsk humle.

Malt.

Ved mange af de udflyttede gårde i Strøby sogn lå maltkøllen »nede bag i haven«. »Kørnen« ell. »kørnehuset« kaldes det lille hus. I en del byer var flere gårde fælles om en maltkølle, og det huskes, at i den tid maltet tørredes, og pigerne skulde røre maltet, samledes de unge ved køllen om aftenen.

Det fortælles, at indretningen af huset minder lidt om et svinehus — med en gang foran. Ildstedet kaldes »gris«, og maltet ligger på »flager«. Før maltet blev tørret, blev det behandlet på følgende måde: i tapkarret med hul i bunden sattes bygget »i støb«. Staven sad i hullet, indtil bygget skulde tages op, så tog man staven ud og lod vandet løbe fra. Bygget blev båret på loftet og tildækket, og her lå det, indtil spiren kom frem, så blev det tørret.

Øllet brygges.

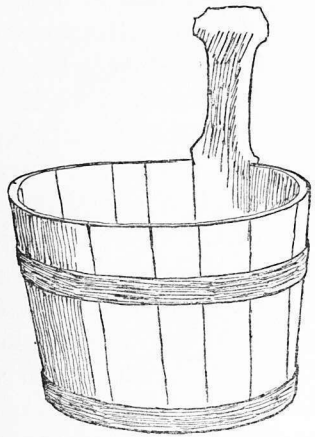
Meddelt af Ane Bentsen, Strøby.

Denne beskrivelse er fra den største gård i Strøby sogn, hvor Ane tjente omkring 1890. Dagen før der skulde »brygges« bar man vand i »bryggekedlen«. Brændet blev båret ind, og der blev »lagt til« under kedlen, så der kunde »tændes op« næste morgen. »Øltræerne blev skyllet, så snart de var tømte, og den dag, vi bryggede, blev de skoldede; der blev slået to, tre spande kogende vand i hvert træ, og det stod lidt. Når der var så stort spunshul, at vi kunde få armen ned, blev de skrubbede indvendig, de skulde også skrubbes udenpå, og så blev de skyllede og lagt til tørre«. Det første hold vand fra bryggekedlen blev brugt til at skolde både øltræer og alle de andre ting i, der skulde bruges: kar, baljer, spande, øltragt, halm til visk og rostesten.

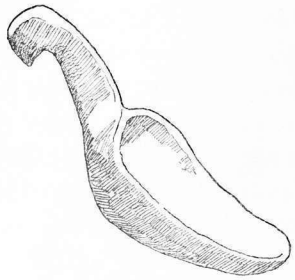
»En strippe« og »en øseto« brugtes til at tage vand med i bryggekedlen. Øsetoen er udhulet af et stykke træ og har et kort skaft med en krog.

»Tapkarret«, med et hul i den ene side af bunden, blev stillet på en »karstol«, den var trekantet og havde tre ben. Hjemme havde de haft én af form som et kryds, den havde fire ben. Til tapkarret hørte »tapstaven«, en lang stav som et kosteskaft, den passede til hullet i karret.

På bunden lagde man en visk halm, den kaldes »rostevisken«. Det var rughalm. Når den var skoldet, blev der snoet et hoved på den,



Strippe. (Højde ca. 30 cm).
Stevns Museum.



Øseto. (Længde ca. 35 cm).
Stevns Museum.

så den lige kunde glide ned om tapstaven; den blev bredt ud over karrets bund, det skulde jo være som en si, der kunde holde alle smådele af maltet tilbage. På halmen lagde man tre grånsten, »bryggersten« eller »rostesten« kaldtes de, det var de samme, der blev brugt hver gang.

Allerførst blev den portion humle, der skulde bruges til en brygning, kogt i lidt vand. Nogle steder kogtes den i bryggekedlen, før vandet til selve brygningen fyldtes i, andre steder blev den kogt i en lille gryde. Dette afkog kaldes »humleurten«, og den blev hældt i tapkarret og tappet af, før maltet kom i, så blev den sat til side.

»Maltet«, et lispund eller en snes pund, til tre halvtønder øl, hældtes ud over halmen i tapkarret. Når vandet i bryggekedlen så kogte, blev der slået vand på maltet i karret, og det blev dækket til og

stod en times tid. Så kunde der lindes lidt for tappen, det skulde løbe langsomt igennem. Dette kaldes »det søde øl«. Lod man det løbe i en spand, og det var det almindelige, skulde der passes på, når spanden var fuld, at den blev tømt i rette tid. Det søde øl tømtes af i »ølkarret«, et meget stort kar.

»Der var så tit én, der gjorde sig et ærinde ind for at smage det søde øl, det smagte godt, så kunde det jo ske, at han blev budt af den beske humleurt i stedet, og det var en slem drik at tage«.

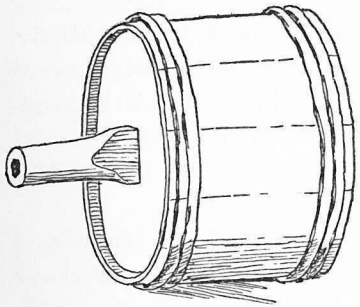
Når det første var løbet igennem, blev der atter slået vand på, tre gange slog man vand på. Det sidste kaldes »tapdrivet«. Her blev det hele blandet, men nogle steder tog man »en otting« fra af »det gode øl« — det første der løb af tapkarret. Humleurten blandedes i, og når det var tilpas afkølet, skulde der »sættes gær på«; så blev det dækket til og stod til næste dag. Det første, pigen gjorde, når hun kom op om morgenen, var jo, at hun så til øllet, om det havde »gjort sig«; øllet »gør sig«, hedder det, når det gæres. Gæren flyder ovenpå, når øllet har gæret, den blev skummet af, og der blev rørt op i det, så stod det til om eftermiddagen, inden det blev »tvillet« på øltønderne. »Ovre til Mortens fik jeg engang lov til at tville øl, der var både sølvskeer og sølvpenge i øllet«, fortæller A. B., og det var almindeligt, at når man var bange for, at øllet ikke vilde gæres, kom der sølv i. »Gæren lagde vi på et rent stykke lærred, som var lagt i et fad med aske på bunden, og der blev skiftet ved«, det vil sige, asken i fadet skiftedes med tør aske. Tilsidst kunde gæren trilles sammen i en klump.

Når øltræerne skulde fyldes, slog man en »told« (ɔ: en prop) i taphullet, og de blev lagt i en række på gulvet. For hver ende af en halvtønde var der en bøjle af jærn, så kunde den let flyttes, når den var fuld, idet to kunde tage i hver sin bøjle. »Øltragten« var en stor tragt af træ, den blev sat i spunshullet, og øllet østes i med øsetoen.

Der kunde være »bundfald« i ølkarret; det var bedst, når der ikke var for meget; »bundgær« kalder andre det, der samles på bunden i karret. Man bryggede hver fjortende dag, og pigen og en datter skiftedes til at brygge.

Fra ældre tid kendes det, at der i marts måned bryggedes øl, som

gemtes til høst. Det kaldtes »gammelt øl«. Når det skulde bruges, tappedes øllet i en krukke, og der kom sukker i. En lille slev eller træske stod i krukken, og man rørte op i det, før man drak. »Ølkanden« af træ — med tud — stod i stuen på bordet, her kunde husets folk til enhver tid slukke tørsten. Trækanden afløstes af lerkrus, »ølkrus« med låg, senere fik man også krus af fajance; men omkring århundredskiftet, da brygning hjemme var ophørt, og man



Øltragt. (Højde ca. 23 cm).
Stevns Museum.

Ølkande. (Højde ca. 18 cm).
Stevns Museum.

købte øllet i ankere og fjerdinger fra bryggerier, begyndte man at tappe det på flasker, og så forsvandt kruset. Når man skulde have øl med i marken, fik man øllet i en lille tønde af træ, den kaldes »ølflaske«. Man drak af denne træølflaske, som man drikker af en anden flaske; det kaldtes spøgende »at kysse Tosse-Karen«.

Mjød.

I Anes hjem bryggedes »mjød«. Herom fortæller søsteren Inger Hansen: Når der toges bier op, blev »kagen« sat på et varmt sted — i en kobberkedel —, så »honningen« først kunde løbe af.

Derefter klemtes kagen i stykker, og så kom den i en kedel eller gryde med vand og blev kogt. Det hele hældtes derpå i en pose, som var anbragt i »vokspressen«. Denne var et langagtigt trækar med to rum; i det ene rum var der dobbelt bund, den øverste var af tremmer, og der var et hul, så vædsken kunde løbe ind i det andet rum,

og fra dette i en beholder som stod under vokspressen — den stod på en stol ell. lignende. For at få alt »vokset« ud af kagen, blev der lagt pres på posen. Vokset størknede og lå som et lag oven på vædsken, det blev taget af, og af vædsken lavedes mjød, den tilsattes gær — og så vidt huskes, humleafkog — og gærede som øl, før den gemtes på dunke og flasker. I flere tilfælde har folk i sognet fået mjød i Inger Hansens hjem, fx. når børn havde mæslinger.

Voks kunde koges flere gange (med vand), når man vilde have det rent.

Ølflaske.
(Højde ca. 21 cm).
Stevns Museum.

Meddelt af Dorthe Marie Jensen, Strøby.

Dorthe Marie kunde huske, at kværnen brugtes. »Vi havde kværnen ude i kværnhuset« — et lille rum i en udlænge — »der var to kværnsten og en kværnstav[1]; vi malede malt på kværnen«.

Dorthe Marie bruger udtrykket: »når vi havde aftørret malt«, det vil sige, når vi var færdige med at tørre malt.

At »mæske« kaldes det, når der første gang slås vand på maltet. »Mask« er affaldet, altså malt som har været brugt. Kreaturerne fik masken fra brygningen som foder.

»Humlen gik igennem en sigt«, det vil sige, at afkoget af humlen, humleurten, blev siet i en sigte.

»Maltroen« kaldtes staven, som brugtes, når man bryggede.

»Når det fryser fra sønden, så fryser tappen til tønden«, sagde Dorthe Marie, det hedder i almindelighed »af tønden«.

Meddelt af Lovise Jensen og Rasmus Jensen, Strøby.

»Tapkarret« med »tapstaven« stod på »karstolen«, når der skulde brygges. Karstolen var en tveje på tre ben, forklarer meddeleren (R. J.), det vil sige et kløftet stykke træ. En »langhalmskærv« brugtes til »mæskevisk« — det samme som ellers kaldes rostevisk. Et kors af træ blev lagt på bunden i tapkarret og visken ovenpå og så de

[1] Se Danmarks Folkeminder, Nr. 2[1] side 31, hvor der findes en gengivelse af en kværn.

tre »bryggersten«. Man brugte at »tørmæske«, det vil sige, der sloges en lille smule vand på maltet — vistnok før det hældtes i tapkarret —, »så det kunde stå og dværes lidt«. Når maltet kom i karret, og »vandet kogte i kedlen« — i bryggekedlen, så sloges der nogle spandfulde vand på. Det stod en times tid i karret, og nu kunde der tages fra til et anker øl, af det første der løb af karret. Det kaldtes »mandeøllet«, fordi det var bestemt til manden i gården. Så blev der atter slået vand i karret, der blev kun slået vand på to gange. Der brugtes to lispund malt, og man havde to halvtønder, tre fjerdinger og et anker til øllet.

Afkoget af humle kaldes »humleurten«. Man brugte en stav, »bryggerstaven«, den lignede en grødstikke, var flad i den ene ende og rund i den anden. »Når vi skulde tville øl på, brugte vi øltragten«, og »så længe vi ikke havde nogen kælder, bar vi øllet ned i vognskuret«.

Meddelt af Maren Hansen, Frøslev.

»Kølnen« eller kørnen (som man siger) i Frøslev lå ved gadekæret. Det var et lille stråtækket hus, hvis tag var skråt til alle fire sider; i spidsen var en åbning, hvor røgen kunde trække ud. Syv bønder var fælles om kørnen. Når maltet skulde tørres om efteråret, havde hver mand et par dage til det i første omgang. Man tørrede malt af fire td. byg ad gangen. Maltet lå på »flager«, træplader med huller i, over det murede ildsted — »grisen« — det skulde »røres« hver tredje time. Maltet fik både røg og varme. Der dryssede gerne noget ned, så der måtte fejes op hver morgen.

Det kar, øllet hældes i, når det er løbet af bryggerkarret, kaldes »svalekarret«. (Lars Nielsen, født i Frøslev, siger »gærkarret«.)

»Når øllet er tyndt, har det løbet for langt«, siger man. Øldunken, som folkene fik øl i, når de var i marken, kaldes »ræven« — fordi den er rød.

Lars Nielsen, Frøslev, fortæller, at når der skulde være gildes, det vil sige dans for ældre eller unge, fx. i fastelavnen, skulde gildeskarlene, de karle der ordnede gildeset, ud på den gård, hvor det holdtes, for »at smage gildesøllet«, som var brygget i den anledning.

PEDER NIELSEN, Lund, Lyderslev, fortæller:

»Her ude på den østre side (af gården) havde vi humlerummet. Om foråret blev humlen stænget, det vil sige, der blev sat humlestænger til den«. Maltet tørres på »en kørne«. »Her var to her i byen. Den ene var nedenfor klinten ved stranden, den blev ødelagt af højvande engang. Så var her en oppe på Ravnehøj, der skulde pigen (fra gården) op, når der skulde tørres malt. Vi havde altid seksradet byg; det stod i støb, og så skulde det spire«. »Grisen« kaldes ildstedet i kørnen.

I Smerup sogn, St. Torøje, har man haft de samme betegnelser: »humlerum«, »humlestænger« og »at stænge humle«, som i Lyderslev, siger MARIE CHRISTOFFERSEN, som har tilbragt sin barndom og ungdom i St. Torøje. Man sagde »at pille humle af«.

I den sydlige del af Stevns herred bryggede man på en lidt anden måde end i Strøby sogn. MARIE CHRISTOFFERSEN og KAREN NIELSEN, født i Lund, Lyderslev sogn, brugte samme fremgangsmåde:

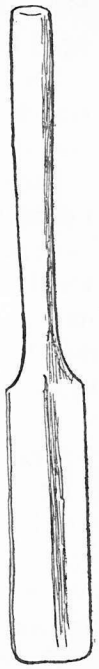
»Bryggekarret« eller »rostkarret«, som det vist også har heddet — meddelerne er usikre —, stod på en trebenet stol, i bunden af det var der et hul til »tapstaven«, og en »rostvisk« af langhalm blev snoet om staven. Man kunde lægge en riskost på bunden i bryggekarret, siger Karen Nielsen. »Humleurt« koges i en mindre kedel — kogekarrene var i reglen messing- eller kobberkedler i den tid, her er tale om — og hældes først i bryggekarret og tappes af. Derpå øses maltet i karret, og kogende vand fra »bryggerkedlen« slås på. Dette tappes af, koges i bryggekedlen og hældes atter i bryggekarret. Så tappes det af og sættes til side, det er »godt øl«. Nu slås der atter kogende vand på, og det, som tappes af anden gang, kaldes »tyndt øl»; det sættes tilside i et andet kar. Det allersidste øl, der løber igennem tappen, kaldes »tapdrivet«. Hvis øllet var for varmt, når der sattes gær på, så »kastede« det sig (det vil vist sige, at gærsvampene blev ødelagt, så øllet ikke kunde gære).

»Det tynde øl, det gjorde sig ikke så godt som det gode«, siger Marie Christoffersen.

Et »maltror« af form som en lille åre bruges ved brygning.

KAREN KRISTENSEN, født i Gevnø, Lyderslev sogn, oplyste, at »køllen« lå ved gadekæret i byen. Benævnelsen »humlerummet« om et humlestykke kendes også fra St. Linde, Karise sogn.

ANE MARIE NIELSEN i Enderslev[1] fortæller, at man i Enderslev sagde »humlelandet« om humlestykket, og humlen blev »stænget«, idet »humlestænger« sattes til planterne. Om humlen fortæller hun videre: »Vi pillede den jo af om efterhøsten, når den var moden, den skulde blive lidt brun (før den plukkedes), den skulde op på loftet og tørres, og så skulde den pakkes i tønder, der holdt den sig jo bedre end i sække — et pund humle og et pund smør var lige dyrt: en mark pundet. Hvem der ellers havde for meget af humle, kom den i hovedpuder, det var godt for hovedpine«.



Maltror. (Længde ca. 78 cm). Køge Museum.

Der kom altid humle i krydderposer foruden »kamilleblomster«. Krydderpose blev brugt at binde om hovedet for tandpine. Om bygget som brugtes til malt, siger Ane Marie: »vi satte det i støb — jeg tror det var tre nætter og dage — så kom det på loftet at spire. Der blev bygget sådan et hus ude på marken, hvor vi tørrede det i«. Huset kaldes »kørnen«, og ildstedet »grisin«, der kunde være »to griser« i en kørne. Maltet lå på »flager«, brædder der var boret huller i. Der skulde helst fyres med vådt brænde, jo mere det røg, jo bedre var det. Når der skulde brygges, blev maltet malet på kværnen: »vi malede efterhånds vi brugte det — gerne dagen tilforn«. Der var et hul foroven i den øverste »kværnsten«, hvor der fyldtes i; når det var malet, blev det raget ud.

Det var strengt »at bære det mange vand«[2] i bryggekedlen, når der skulde brygges. I »bryggerkarret« eller »rostkarret« var der »rostvisker« og »roststen«.

»Vi slog vand på det (maltet), og så slog vi det på tappen«, det vil sige i bryggekarret. »Det gode øl kom jo først«, men »der var de steder, hvor der slet ikke blev gjort noget« — for at få godt øl, man bryggede kun én slags øl og gjorde ikke mere ud af den ting.

[1] Ane Marie Nielsens beretning findes på grammofonplade A 152 i Udvalg for Folkemaals fonogramarkiv. Jf. Prøver på danske Folkemål ved Lektor Poul Andersen. Dansk IV. Kbh. 1943, pag. 30 ff.

[2] gammeldags sprog.

Afkoget af humle kaldes »humleurt«. »Øllet holdt sig jo bedst, og det slukkede også bedst, når bare der var godt med humle i!« Når øllet var løbet igennem tappen og tilpas afkølet, blandedes humleurten i, og »der blev sat gær på, og et par snapser brændevin kom i«. Nu skulde øllet »gøres«, det vil sige gære, og tilsidst »så tog vi gæren af, og så lagde vi den på en klud på en valkehæk, så den kunde tørres«.

Når øltræerne blev gjort rene, »så skulpede vi dem«, det vil sige, rystede dem godt med vandet i. »Vi tvillede øl på (træerne), og så kom der et spuns i spunshullet, og vi klinede det til med ler«.

Når øllet skulde bruges, blev der sat »en tap af træ med en svik i« i øltræet. »Gammelt øl med en pind i«, er øl brygget i marts måned — og gemt til høst — med en større eller mindre tilsætning af brændevin. I Strøby stod øllet i en krukke med en slev i, for at man kunde røre op i det, før man drak — men, siger Ane Marie, »det var såmænd stærkt nok, når det fik stået sådan en tid,« så der behøvedes ingen tilsætning.

Meddelt af Maren Petersen (og fl.), St. Tårnby, Bjeverskov herred.

De samme ord som bruges i Enderslev, bruges også her, således »humleland«, »at stænge humle«, »at pille humle«, »sætte i støb« og »spire« om byg. Maltet tørres i »kølnehuset«, og der fyres i en »gris«, man »maler malt« på »kværnen«. I bryggekarret lægges »rostvisken«, og man bruger »maltroen« som bryggerstav.

»Tag de store træsko på!« sagde man til pigen, når hun skulde bære vand til brygning, så løb hun ikke så let og hurtigt, og så kom der mindre vand i øllet. Det første øl er »det gode øl« eller »mandeøllet«, det vil sige mandens, husbondens øl.

»Øllet gør sig«, når det gæres; for at det ikke skulde »kaste sig«, kom der et lerfad i ølkarret. Det sidste øl kaldes »tapdrivet«. Når »vi skal tville øl,« bruges »en tragt«.

N. P. Kristensen i Lille Torøje har hørt en mand fra Karise sogn fortælle følgende historie om brygning. Når de bryggede, tog de først fra til de fremmede og til manden af det gode øl, det næste blev taget fra til dagligøl. Så sagde konen: så i Jøsse navn! og derpå slog hun ti spande vand på karret, og det stod om natten og sagde plim, plam. Det øl gav de tiggerne!

Remser om ølbrygning, fra Strøby.

I.

Det var Ane Bryggers den trygge
skulde godt øl brygge,
så havde hun kun en halv skæppe malt,
det halve spildte hun, og det halve blev beskidt,
så da rosten ikke mere vilde rinde,
så havde hun lige halvtolvte tønde,
og så kom Kristen Fisker den godsmagendes mand
og skulde smage enten det blev til vin eller vand,
så sagde han: har du gær at sætte på dit øl,
så kan du få en god drik øl.
Så rejste han til Rindebergbæk
og hentede gær i en sæk,
det gjordes så godt,
det gik op på vort loft
og ud på vor toft,
der kom Kristen Fiskers det gamle grå øg,
drak sig fuld, faldt omkuld, kasted føl
og det spurgtes frem til Viberg by,
der kom fem af Vibergmænd,
nemlig: Per Vælling, Per Skrælling, Per Øllebrødspot
Per Lammegabssteg, Per Min, sig så det var
ikke pottemagerslatin.

II.

Sidse skulde brygge
hun havde ingen lykke,
tappen vilde ikke rinde,
men endda fik hun halvtolvte tønde,
så kom Kristian den rensmagendes mand,
han skulde smage, om det øl var blevet vin eller vand,
sådan øl kunde jeg få, hvis jeg havde gær at sætte på!
så satte han gær på med r . . . .
så det gjorde sig fra loft og til toft,

så kom Per L . . . bager og Per Lund med sin hund,
han krøb igennem en væg
og åd seks klumper og ti æg,
så kom der en gammel hop(pe)stodder ridendes
og skulde se på hans døds plage,
og han sagde, at sådan kage
havde han ikke set de sidste otte dage.

Talemåder.

Du kommer bagefter ligesom det tynde øl.

Øllet er så tyndt, som det havde løbet igennem syv bygmarker og tittet ind i en humlehave.

Tyndt øl og pandekager gør maven gal på stakler.

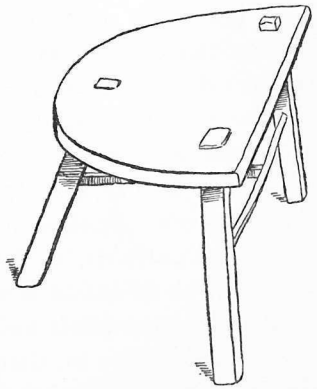
MÆLKENS BEHANDLING

Meddelt af Ane Bentsen, født Hansen, Christine Hansen og Inger Hansen, Strøby.

Mælk.

»At malke« var udelukkende kvindernes arbejde. Pigerne lærte at malke som børn. De tre søstre, hvis hjem var en gård på 22 td. land, fik lov at prøve at malke de køer, som næsten var golde; en voksen malkede koen ren. Det gjaldt om at lære »at malke en ko ren«. Da Ane kom ud at tjene som fjortenårig, var der dog noget nyt at lære. Når pigen malkede, skulde hun vente lidt til slut: »de sad og strøg ned ad patten til koen fik efterladtned«, så kom de sidste dråber. »Koen lader ned«, hedder det, eller modsat »koen vil ikke lade ned«.

Pigen sad ved højre side af en ko, når hun malkede. Hun sad på en lav, trebenet skammel, der kaldes »malkeskammel«. Den samme skammel kunde bruges til at slå med, når en ko var sær og ikke vilde rejse sig, »vi slog altid, hvor det gjorde mest ondt, og det var egentlig synd«, det var særlig koens knogler, det gik ud over. Om selve malkningen hedder det: »Vi tog med hele hånden om patten, altid med fugtig hånd, først malkede vi de forreste patter halvvejs, så de bageste helt, tilsidst sjattede vi lidt for at malke koen ren«. »Sjatte« kaldes det, når man malker de sidste dråber; man sjattede mest, når en ko var ved at »gå gold«, så er koen »sjattet«.



Malkeskammel. (Højde ca. 24 cm).
Køge Museum.

Nogle brugte »at knomalke«, så tog de patten mellem pege- og langfinger. En »hårdmælket« ko er streng at malke, den giver kun mælk i tynde stråler, og der skal tages godt fat. Var koen »blødmælket«, kunde mælken løbe, så snart man rørte patten. Når en ko har en syg patte og kun kan malkes af de tre, er den »trepattet«. En »topattet« ko kunde også træffes.

I tiden 1870—1890 havde man seks-syv køer på 22 td. land jord og nogle får. Når lammene var taget fra fårene hen på sommeren, blev fårene malket. Pigen sad bag ved fåret, når hun malkede. »Stå nu Gubben!« sagde hun til fåret. Et får var næsten ikke til at få til at stå.

Der er en gammel talemåde, der siger, at »når tidselfnuget ryger, så er fåremælken god«, det er hen imod høst. Man siger også: »jo man hører meget nyt, nu er der små drenge i Arnøje, som kan malke får!« Om én som er overdreven from, hedder det: »hun ligger på knæ og be'r til den himmelske Mette Katrine, at hun skal lukke hende ind til fåremælken«. Hvad meningen er med disse gamle talemåder, ved man ikke nu.

Køerne kælvede om foråret. Tre måneder efter kælvningen »løb« en ko i reglen, og et par måneder, før den skulde kælve, var den gold. Henimod den tid hed det: »koen sætter af«, den giver mindre og mindre mælk, og tilsidst: »hun er gået gold«, eller: »hun er gold«. En ko, som ikke »blev med kalv«, kaldtes »en gante«.

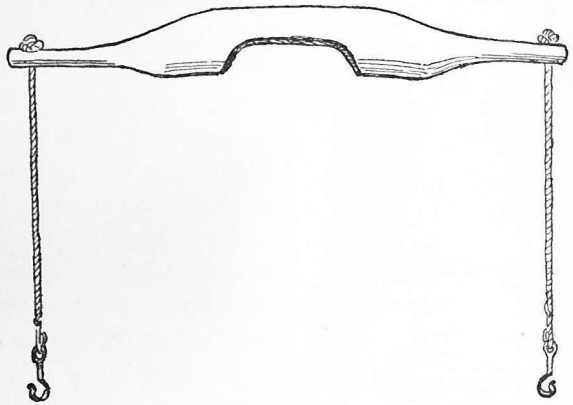
Vinteren var den sløjeste tid, hvad mælken angik. Så måtte man ty til sulekarrene, og øl måtte erstatte mælk, hvor det kunde lade sig gøre. I aftægtskontrakter stod der, at aftægtsfolk skulde have øl i den tid, der ingen mælk var.

Når en ko har kælvet, er den »nybær«; når den så efterhånden giver mere mælk, siger man, at den »mælkes«. Når køerne kom på græs, mælkedes de, så det fyldte i spandene, så kunde kvinderne tale om, at de havde »god mælkning«.

På lidt større gårde havde man to piger: »storpige« og »lillepige«, de malkede begge to. Ganske enkelte steder havde man en »malkepige« og en pige til det indvendige arbejde, men det var hos folk lidt udenfor bondestanden. Når pigerne skulde til marked og ved én eller anden lejlighed, hvor pigerne havde fri, havde man en kvinde

til at malke, hun kaldtes »malkekvinde«. Ellers brugtes betegnelsen malkekvinde kun om den gifte kvinde, som malkede på en herregård. Denne bestilling var ilde anset, og om en sådan kvinde havde man også betegnelsen »malkesjaske«.

Hvor der var en ung kone på en gård, var der i reglen kun én pige, især når den gamle kone var rask og rørig. Det var ikke så sjældent, at »de gamle« blev i gården, så længe de levede; »de unge« rådede jo så, når de gamle havde »givet gården fra sig«.



Åg eller dragt. (Længde ca. 90 cm).
Køge Museum.

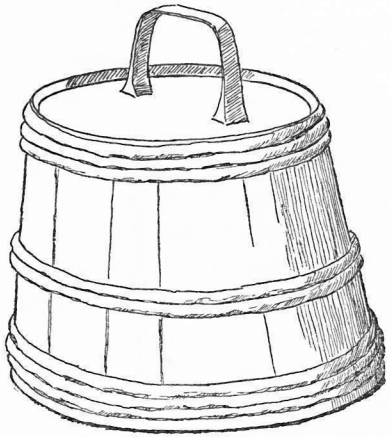
Tidlig om morgenen, omtrent på den tid solen om sommeren stod op, blev der kaldt på pigerne: I skal op at malke. Så fik de fat i »åget« eller »dragten«, som det også kaldes, og træspandene — de blev hængt på krogene i rebet i åget —, og i den tidlige morgen gik de ud i marken eller engen, hvor køerne stod.

»De første malkespande vi havde hjemme, var et par træspande med bånd, vist af zink, og hank, men så langt tilbage, som da mor var ung, havde de malkebøtter; der var ikke hank i malkebøtten, og der var et låg til«. Både malkespand og malkebøtte var videst i omkreds forneden.

I træspanden var slået nogle gule søm indvendig med visse mellemrum. På disse søm kunde det ses, hvad en spand rummede i kander. Mælk måltes altid i »kander«, en kande ɔ: 2 potter. Malke-

bøtten blev båret på hovedet, selv lange strækninger. Herom fortalte de ældre: Der var en pige fra en gård i sognets udkant, som blev gift og kom til at bo i byen i et hus. Som medgift fra sit hjem fik hun ret til at have et par køer i en eng, der hørte til gården. Hun gik den lange vej, 5—6 km, to gange daglig om sommeren for at malke, bøtten havde hun på hovedet og bindehosen i hænderne.

Malkebøtten hvilede på »en malkekrans«. Det var en pose, syet som en ring, der passede til hovedet, og stoppet med fjer, så den var hård. Udenom var der flere lag tøj. Det yderste lag var mindre stykker af mange forskellige slags, de blev lagt om ringen, så de dannede omtrent trekantede felter. Yderst og inderst i ringen syedes et smalt stykke tøj, og udenpå blev syet rosetter af bittesmå tøjrester. En gammel malkekrans kunde fornyes ved, at der syedes et nyt lag udenpå det gamle. Størrelsen på sådan en malkekrans er ca. 21 cm i gennemsnit, hullet i den ca. 9 cm.

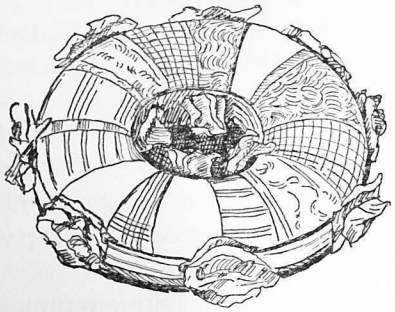


Malkebøtte. (Højde ca. 32 cm).
Stevns Museum.

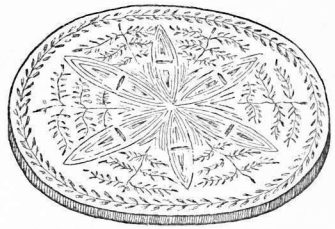
I den tid her er tale om, stod køerne tøjrede i marken om sommeren, hvor man ikke havde enge eller moser til løsdrift. Når køerne blev »slupne« om efteråret, gik de i den første tid med tøjret hængende om halsen; om aftenen blev de tøjret i »lillemarken«, et mindre stykke jord tæt ved gården, indhegnet med grøftevold, hvor der var plantet poppel og pil, eller, hvor man ingen lillemark havde, ved en skelgrøft, hvor der var lidt læ. Her blev de malket morgen og aften. Senere kom køerne ind om natten. Tøjret blev taget af dem, og de blev drevet ind henimod aften. Nogle blade af grønkål blev lagt i krybben, så var de lette at drive ind. Køerne blev fra nu af malkede i stalden morgen og aften. Pigerne bar mælken hjem fra marken i malkespandene der hængte i åget. Først omkring 1890 begyndte man at bruge trækvogne og »mælketønde«, så mælken kunde køres hjem. I malkespan-

den blev lagt »en bund«, »en mælkebund«, af træ, for at mælken ikke skulde pjaske over.

Om vinteren var pigerne glade for at komme ud i den lune stald om morgenen og få varme i kroppen af at malke, det havde de godt af hele formiddagen. Malkningen skulde altid passes; selv når pigen havde fri skulde hun ofte hjem at malke; til de ganske få fridage hørte, som nævnt, markedsdage. For spøg sagde pigerne: »nu skal



Malkekrans eller bærekrans.
Køge Museum.



Bund eller mælkebund (Diam. 22 cm).
Stevns Museum.

vi ud at se til de hornede«. »Det er malketid«, sagde man om de faste tider morgen og aften, når der skulde malkes, og det hed »malke til morgen« og »malke til aften«. Enkelte steder brugtes at »malke til middag«. Hvor der malkedes til middag, blev aftenmalkningen udført sent, ved halvni-tiden, det kaldtes »at natmalke«. »Middagsmælken« og »aftenmælken« var den bedste. »Morgenmælken« var ikke så fed.

En ko, der malkede rigeligt efter den tids forhold, var »en god ko«. Christine Hansen citerer: »så vist og så sandt, det er det, jeg har sagt så tit til Jens: den brogede ko er en god ko«. »Når de malkede 25—30 pund daglig var de skrappe!«

»Der er flere brogede køer end præstens!« siger man her, når et eller andet mærkeligt vækker opmærksomhed. Hvis præsterne på Sjælland har haft flere brogede køer end andre, mon det så ikke kommer af, at når en præst i Jylland fx. forflyttedes til Sjælland, tog han sin jyske kvægbesætning med? Dette er der flere eksempler på. (Jævnfør »Aarbog for Historisk Samfund for Præstø Amt«. 1935, side 24).

Der var mange ting for pigerne at iagttage ved køerne. »Koen er da med kalv, hun sætter så meget af«, kunde man sige, når der var tvivl om en ko's drægtighed. Når koen skulde kælve, var der særlig grund til at passe på. Når den havde kælvet, fik den »en rundtenom« med brændevin på — altså en skive rugbrød. Første gang den blev malket efter kælvningen, var der stål i spanden, en kniv fx. Man måtte ikke snakke, når en ko malkedes første gang, så blev kalven slem til at brøle.

Når køerne skulde ud om foråret, lå der gerne en økse ved døren, de skulde igennem, og når kalven drak første gang, var der stål i spand eller strippe.

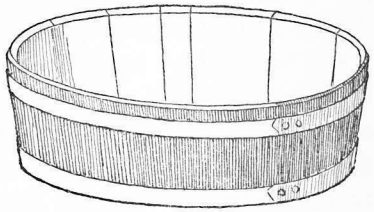
Der kunde være små osteagtige klumper i mælken: »der er klodse i den«, sagde man. Når køerne begyndte at »sætte af«, og der ingen grund syntes at være til dette, mistænkte man enkelte kvinder, hekse, for at malke køerne ved hjælp af hyldepinde. »De tog vor mælk«, blev der sagt.

Når en ko havde kælvet, kunde der være hævelse i »jiveret« (yveret), så var koen tit vanskelig at malke; sygdom i koens patter voldte også vanskelighed. Koen »slog«, og pigen var udsat for at blive slået. Tit havde en pige mén af et slag i lang tid. »Hun er blevet slaget af en ko,« hed det. Første gang en kvie havde kælvet, blev den sommetider malket i en »strippe«. En strippe er en træbøtte med en forlænget stave. Pigen holdt strippen i venstre hånd og malkede med højre, idet hun tog patten mellem tommelfinger og pegefinger. Får blev altid malket i en strippe. »Råmælk«, den mælk, en ko malkede lige efter kælvningen, blev ikke blandet med den øvrige mælk de første otte—ni »mål«. Et mål er den mælk, der malkes ad gangen. Koen fik råmælken at drikke, men der blev taget fra til pandekager, »råmælkskager« som de kaldes. Mel blev rørt op med råmælk og gær og lidt salt til en dej og bagt på en jærnplade eller — senere — en pande.

»Sibøtter« eller »mælkebøtter« kaldtes de træbøtter, mælken siedes op i. Målet på en sibøtte opgives efter hukommelsen at være ca. 12 cm i højden, ca. 35 cm i tværmål. De var lavet som andre trækar af stave sat om en bund og holdt sammen af zink- eller træbånd. De kunde være malede, grønne fx. Man havde også lerfade af bøtte-

form, »bøttefade« kaldtes de. Så kom der senere store, flade blikfade og lerfade af en form som bruges nu. Alle mælkefade kaldtes »sikar«. »Sikarrene blev stillet i et kar oveni hverandre, så blev der hældt kogende vand i«, naar de skulde renses.

Når pigen skulde »si mælk«, lagde hun et »silad« på fadet, det var en ramme af træ. Det lignede en »pattegrime«, siges der, men pattegrimen var større. Når køer vilde patte sig selv, fik de nemlig pattegrime på. »Sien« stilledes på siladet og mælken hældtes igennem. Man havde sier af kobber og messing, senere af blik. »Sikluden« blev bundet på sien med »sibåndet«. Til siklud var slidt hørlærred det bedste. Når mælken var siet op i sikarrene, blev »det mælkede« skyllet af mælkespande og si med lidt koldt vand. Dette vand skulde hældes i svinetønden, intet måtte gå til spilde. Når pigen »toede kar« om morgenen, blev alt vasket grundigt. Om vinteren stod mælken på »mælkehylden« i stuen, således endnu i 1882 i en gård, hvor Ane tjente. Det var strengt for en lillepige at løfte de fulde fade op på hylden. Når hun var ene hjemme, skulde hun gøre det, ellers var det den unge kone, der satte mælkefade op. I den tid stod der i stuen en lille trappe, som man brugte at stå på ved denne lejlighed. Om sommeren stod mælken i »mælkekammerset«.



Sibøtte eller mælkebøtte.
(Diameter ca. 38 cm).
Køge Museum.

I sidste halvdel af det 19. århundrede blev der bygget ny stuelænge ved en del gårde, og heri blev indrettet kælder. Andre steder blev der lavet en slags kælder i en sidelænge, der stødte op til stuelængen. Rummet blev gravet ud i et par alens dybde, loftet lå i almindelig loftshøjde; det var hvad man kaldte »høj kælder«. Her stod mælk og fløde. Mælken kunde stå indtil to døgn i sikarrene, og man skrev et bogstav på siden af karret, for at holde rede på, hvornår mælken var siet op. S. betød søndag, M. mandag osv.

»Mælken bærer fløde« eller »mælken sætter fløde«. Den gamle kone i gården, hvor Ane tjente, sagde »at flyde mælken«. I Anes hjem kaldte man dette »at skumme mælken«. »Når fadene skulde skummes

strøg mor med en finger langs kanten af fadet, så tog hun fløden af med en skummeske. Hun havde sådan et let tag på at skumme. Skummeskeen var af blik med et langt skaft og et rundt, fladt blad. Til fløden havde vi en zinkspand, der var lige op og ned. Før har de haft flødebøtter af træ. Mon vi ikke havde én og stod på loftet derhjemme? Den var malet rød udvendig, der var et lille hul på siden, nær ved bunden, med en pind i. Jeg har hørt, de snakkede om, at de tappede understand, når de tog pinden ud, så vallen der var på bunden kunde løbe fra.« Hvor Ane tjente, havde de fløden i krukker, der om vinteren stod inde i stuen nær ved kakkelovnen, der blev rørt i den en gang imellem.

»Fåremælk« blev kogt straks og spist til smørrebrød. Det var en almindelig og yndet ret. Den kunde også anvendes til ost, så siedes mælken op i »en kovs«, et lerfad med eet øre; man havde kovse i flere størrelser, som kunde bruges til andre ting. Når mælk endnu er varm efter malkningen, kaldes den »nymalket« ell. »sød mælk«. Når fløden er taget af, er det »skummet mælk«. »Målståendes mælk« er mælk af sidste mål. Hvis en gammel kvinde kom med sin »mælkekrukke« og bad om lidt mælk, kunde konen i gården tage fløden af morgenmælken og give hende af denne mælk; når mælken atter blev hældt op, satte den mere fløde. »Det var målståendes mælk hun fik, så den kan da ikke være sur«, sagde man. »Sur« er mælken, hvis den ikke kan holde at koge. Når mælk skulde bruges til mad, og der var fare for, at den kunde blive sur forinden, blev den »skoldet«, dvs. opvarmet omtrent til kogepunktet; hvis den var sur, skiltes den ad, medens den varmedes. Om sommeren, når mælk blev tyk, spistes »tyk mælk« til midaften. Fadet blev sat ind på bordet, der dryssedes puddersukker på, og så søbede man af fadet og spiste smørrebrød til.

Mælk kunde blive »blåsur«, den fik da en blålig farve og var næsten ubrugelig. Kalve måtte ikke få blåsur mælk, men den blev hældt i svinetønden. God, skummet mælk brugtes til »kalvemælk«. Der kom en sjat nymalket mælk i, og den varmedes i en messingkedel, »kalvemælkskedlen« kaldtes den. Når mælk var besk i smagen, sagde man, at den var »bitter«. Sikarrene eller mælkefadene blev ikke brugt til andet end mælk, og den stod urørt i fadene fra den blev siet, til den skulde skummes.

Smør.

Fløden var tit sur, når den skummedes af mælken, og på de små husmandssteder, hvor man kun havde et par køer, kunde flødebøtten være både gul og grøn på kanten, før der var nok til en »kærning«.

»Ja, nu kommer vi til at kærne, for nu er fløden kærnefærdig«, sagde konen, når fløden var tilpas sur. At syrne mælken på anden måde kendte man ikke til i ældre tid.

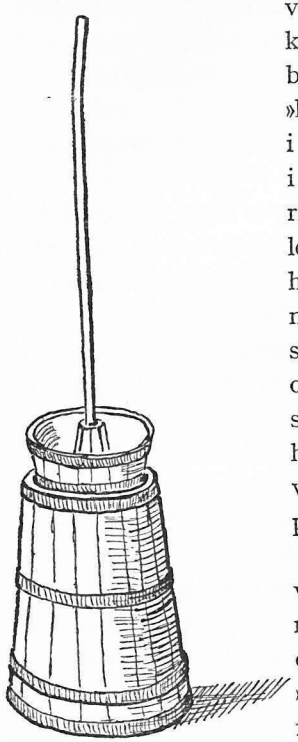
Det var tidligt på dagen der blev kærnet, og pigen stod i stegerset og kærnede.

Det kunde ske, at man kærnede om aftenen. Hvis det var i den tid, man »sad aftensæde«, blev stampekærnen sat ind i stuen, »der blev bredt et stykke på gulvet«, dvs. der blev lagt et eller andet gammelt stykke tøj, hvor kærnen skulde stå. Karlene fik lov »at løse pigen af« med at kærne; det var trætteligt for én at kærne hele tiden. Det var ikke altid let »at få smør«, når der kærnedes, og selv om én og anden troede, at hekse var skyld i det, så havde kvinderne erfaret, at der også kunde være andre grunde. »Det var næsten umuligt at få smør derhjemme, når køerne fik græs ell. hø fra en svovlet eng, så blev fløden lang«, dvs. den blev slimet. Så hentede man kærnemælk et sted i nabolaget, hvor de havde let ved at få smør, og fløden blev »syrnet« med kærnemælken. »Vi var ikke med i mejeriet fra begyndelsen; mor havde godt smør, og vi fik en god betaling for det, når vi sendte det med sejlerne til København. Så kom der en tid, hvor vi ikke kunde få smør. Det var da »Store-Heddinge« (en ko) døde. Så længe vi havde den, gik det let at få smør. Engang kærnede vi en hel dag. Så sagde mor: nu kan vi lige så godt gå med i mejeriet!« Herfra disse egne blev smørret sendt til København med fragtbåde. »Sejlere« kaldtes de mænd, der ejede bådene. Omkring år 1900 ophørte dette. Da var de allerfleste med i et andelsmejeri.

Når fløden var tilpas sur og havde den varmegrad, den skulde have — de gamle prøvede ved at stikke en finger i fløden — og der ellers intet andet var i vejen, behøvede man ikke at kærne ret længe, før smørret kom. Efter en lille halv times kærning begyndte fløden at »grynes« eller »grysnes«, dvs. der viste sig ganske små smørklatter i fløden, der sprøjtede op. Det er gode tegn, når det »svarer« — ligesom giver genlyd —, når der kærnes, og det siger »Kestne«

(Kirsten), men hvis det »fråder«, er det ikke så godt. Mislykkes kærningen, må fløden koges, »så bliver der god kærnemælk og dårligt smør.«

»Stampekærnen« kender alle ældre. Den var lavet af træstave og var videst i omkreds forneden. Man havde kærner i forskellige størrelser og former. Selve beholderen kaldes »kærne«. Hertil hører en »kærnestav« med en rund træplade med huller i på enden. Denne træplade kaldtes »briksen« i søstrenes hjem. Låget kaldes »brikken«, og ringen, der omslutter staven, hedder »kringlen«. Når der skulde kærnes, blev fløden hældt i kærnen, staven sat i og låget sat på med »kærnekluden« imellem, det var en tynd strimmel lærred; kringlen lod man glide ned om staven. Så kunde man begynde at trække staven op og ned. I låget er et lille hul, og hertil hører en pind. Når fløden sprøjter op ved kringlen og samler sig i brikken, kan pinden tages op, og fløden løbe i kærnen igen.



Stampekærne eller staveskærne med stang. (Højde ca. 114 cm).
Køge Museum.

Denne beskrivelse passer på den kærne, som var i brug i den sidste tid, man kærnede på de mindre steder. Kom der fremmede, når pigen eller konen stod og kærnede, hed det gerne: »du skal ryste smørret af dig!«, så måtte den fremmede have fat at kærne et øjeblik.

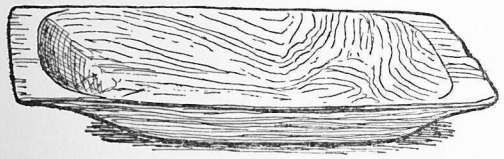
»Rundkærnen« kunde rumme mere end stampekærnen. Den havde form som en tønde, men den var oval. Den blev anbragt på »kærnestolen«, en stol, lidt højere end en almindelig stol, der var lavet således, at kærnens bund passede til stolesædet. For at kærnen kunde stå fast, var der slået nogle lister på kanten. En aksel gik igennem kærnen. På akslen sad tre vinger, dvs. gennemhullede træplader. Akslen drejedes ved hjælp af et sving. Rundkærnen brugtes, når der var megen fløde at kærne. Man havde både rundkærne og stampekærne. Mod slutningen af den tid, folk kærnede hjemme, var der, især på de store gårde, flere former af kærner.

Smørret blev taget op af kærnen med en smørske, den var af solidt træ med et kort skaft og et omtrent cirkelrundt blad. »Den, der laver kors i smørret, kommer ikke til Himmerig, sagde mor, da vi var børn, og vi syntes, det var forfærdeligt, men så sagde hun: det er smørskeen«. »Smørtruget«, som smørret blev taget op i, var af let træ, pil fx. Smørret blev »saltet« og »saltæltet«, så fik det lov at stå en tid, før det blev »ælte« færdig. Tilsidst blev der lavet et kors i smørret.

Rundkærne. (Højde ca. 40 cm).
Stevns Museum.

Smør, som skulde sælges, blev sat i »smørbøtter«. Der var små bøtter, som kun kunde rumme fire-fem pund, og der var større, som rummede meget mere. Bøtterne var lavet af træstave holdt sammen af træ- eller zinkbånd. To stave — én i hver side — var forlængede, og en lille vrider i låget passer til et hak i den ene af de forlængede stave. Da låget er uden hank, var der gerne et hul i hver af disse stave, så der kunde sættes en snor i, så var bøtterne lettere at transportere.

Det smør, der blev brugt hjemme, opbevaredes i »smørkrukken«, eller man tog blot så meget smør fra ad gangen, som man kunde have i et »smørfad«. Smørfadet, som blev sat på bordet til hverdags, var sommetider en flad tallerken; en asiet eller en skål kunde også bruges. Til at »stikke smør« af med, når det var i krukke, havde man en langagtig, riflet smørske. Om vinteren var det nødvendigt at farve smørret. »Smørfarve blev brugt i vor tid, hvis den slap op, kunde gulerodssaft bruges.« Hvis man



Smørtrug. (Længde ca. 56 cm).
Køge Museum.

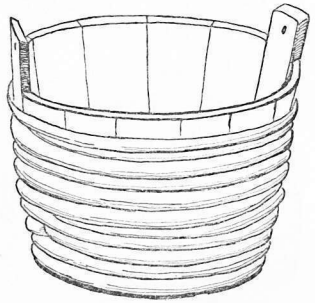
Smørske. (Længde ca. 32 cm). Køge Museum.

vilde se, om en enkelt ko gav smør, tog man fløde af denne kos mælk og kærnede i en flaske. Flasken med fløden blev rystet, til smørret viste sig, så gjaldt det om at få det hældt af flasken, medens det var lindt.

»Råmælkssmør« kaldes smørret, når en ko er nybær, det er »kort og tørt«. »Græssmør« er det naturligt farvede smør, som man får, når køerne er ude. »Herregårdssmør« var bedre end smørret fra bøndergårdene, og der kunde være stor forskel på smørret fra de forskellige gårde.

Når folk skulde til gæstebud, blev der båret mælk og smør fra hver gård og hvert hus, hvor man havde smør og mælk. Det var både til bryllup, barnedåb og begravelse. Pigerne mødte på gården om morgenen med »mælkebøtten«, en hvidskuret træbøtte med messingbånd, og en skål med smør. Til smørret havde de allevegne kønne skåle af forskellig størrelse, tre, fire, fem pund kunde der være i en skål. Det var formet i en top og pyntet, ved at en glasprop ell. lign. trykkedes ind i smørret. Disse skåle kaldes »smørfade«, og de stod på bordene ved måltiderne. De, der var høje af vækst, havde den fordel, at de kunne se, hvor der stod et smørfad de kendte, så sørgede de for at få plads her, alt smør var som nævnt ikke lige godt.

Efter gæstebudet blev smørret sorteret. Der levnedes altid en del. Det bedste blev solgt, det næstbedste beholdt man, og det dårligste smeltedes i fedt. Når man skar smørret igennem på alle leder med en kniv, kunde de kohår der var i det fjernes, man »knivede« smørret.



Smørbøtte. (Diameter ca. 22 cm). Køge Museum.

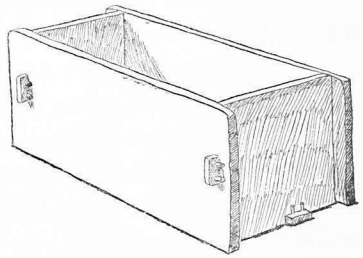
Til gæstebud sparedes der ikke på smørret. »Smørhullet« i grøden fyldtes stadig af opvarterne. »Brædt smør« er smeltet smør, som bruges også til andre retter end grød; i sennepssovs blev der hældt smør, eller der kom »en god klat smør« i. På samme måde kom der smør i vælling og

klumpemælk. Til hverdags spistes mest fedt. »Der var lidt smør lige til en sirat« på bordet, det vil sige, det var der mest for et syns skyld. Christine kender en talemåde om smørret: »Når det regner på skøn Valborgs dag, så får smørret god kulør og smag.«

Både i Strøby og Lyderslev kendes en gammel talemåde, som synes at hentyde til smørtyveri. I Strøby siges: »hun er så tyk som en stodder, der er i fol med en flok smøræsker«, det hedder om en hoppe, at den er »i fol«, i talemåden bruges udtrykket overført. Talemåden skriver sig måske fra hoveriets tid. Jeg har set en lille fin, drejet æske med låg og billede på låget, og ejerinden af æsken havde hørt af sin mor, at den kaldes »en buderik« og blev brugt til smør, når folk skulde til hove — der kunde ikke være meget smør i den.

Ost.

»Kærnemælk«, skummet mælk og fåremælk blev der »lavet ost« af. Det var om sommeren, man lavede ost. Hertil anvendtes »osteløbe« eller »løbe«. Den brune hinde, som sidder indvendig i en svinemave, blev skåret løs og trukket af, når svinemaven var renset ved slagtning. Hinden udspiledes på nogle pinde, tørredes og blev tilsidst røget i skorstenen. Den opbevaredes i øl eller valle i en krukke eller et krus af ler. Selve hinden i svinemaven kaldes »løbespejlet«. Når »ostemælken« var varmet, hældtes lidt af væsken i krukken i mælken, så »løbedes« mælken, sagde man, dvs. den »skilte ad« eller »løb sammen«, som man nu siger. Når »ostemosen« sank til bunds, fik den lov at stå lidt, så hældtes »vallen« fra, og massen æltedes med »kommen«, frø af planten kommen, som man dyrkede i haverne og høstede frøet af, tilsidst kom massen i »ostekarret«. Det firkantede ostekar, der mest blev brugt, var af træ, 33 cm langt, 15 cm højt med huller i bunden; man havde et mindre af samme form. I karret var lagt et tyndt stykke lærred, »osteklædet« kaldes det. Lærredet samledes, og »bunden« (ɔ: låget) lagdes på med



Ostekar. (Højde ca. 15 cm). Stevns Museum.

en sten som pres. »Myseost« kunde laves af valle, det der blev tilbage, når der lavedes almindelig ost. Den skulde koge i lang tid, indtil den blev en jævn masse, men det var ikke almindeligt at lave myseost. »Knapost« kunde laves af kærnemælk. Hertil brugtes ikke løbe. Disse oste formedes med hånden til runde pølser og sattes på enden på en træbund for at tørres. I knapost kom ligeledes kommenfrø. »Fåremælksost« var den bedste ost. Ny ost kaldes »grøn«. Ost, der gemtes længe, blev til »gammel ost«, den blev »stærk« og lugtede langt væk, den var næsten ikke til at komme nær. Ost kunde gemmes i sand, dvs. i sandkassen, som enten var muret op eller slået sammen af træ; den stod ofte ude. Enkelte brugte valle til at koge vælling af, men for det meste blev den brugt til »svinedræk«, den blanding som stod i en tønde eller et kar til svinene. Ordet »dræk« bruges også om den blanding af kalk og sand — ell. grus — en murer anvender. Uldne stoffer kunde vaskes i valle, de blev skyllede i vand bagefter, men der blev ligesom lidt stivelse i stoffet.

Pigerne vaskede sig i valle; de vilde ikke gerne være solbrændte, og valle skulde være et godt middel til at holde huden hvid.

»At to kar«.

Til en piges daglige arbejde hørte »at to kar« eller vaske op. I den tid, her er tale om, havde man en »karvandsgryde« de fleste steder. Det var en indmuret jerngryde til nogle få spande vand. Hvor der var åben skorsten i gamle gårde, var den muret op inde i skorstenen. Senere da stegerset deltes i køkken og brygges stod den lille gryde ved siden af bryggekedlen i bryggerset. I gryden varmedes »karvand«, dvs. vandet til opvask. Vandet måtte ikke koge, så blev pigen ikke gift. Sikarrene, bøtter og fade, blev sat oven i hinanden i et kar af den slags, der i almindelighed brugtes ved storvask, så blev der hældt »hedt vand« i fadene. Når de havde stået lidt, blev de »toede«, og hertil havde man en »karskrubber« og en »karklud«. Karskrubberen var lavet af fjerskafter. Når fjerene blev revet, gemte man skafterne til skrubbere. Der blev bundet så mange sammen, som det passede for at få en størrelse, så skrubberen var god at have i hånden.

Til at »skure« trætøj med havde man en »skurevisk« af halm, og sand. Kærne, malkespand og alle andre kar af træ blev skuret

udvendig, hvis de ikke var malede. Trætøjet blev skyllet i koldt vand og lagt til tørre på »karbænken«, en simpel bænk af tremmer. Den stod i haven udenfor stegersdøren eller i gården. I almindelighed stod pigen i stegerset og toede kar.

Kobber- og messingkedler blev skuret i »slibestenspladder«, det er det grums, der samles på bunden i »slibetruget« som hører til »slibestenen«. Dette kendes også i Enderslev. Den indmurede kobberkedel i stegerset, bryggekedlen, var altid skinnende blank.

Meddelt af Dorthe Marie Jensen, Strøby.

Dorthe Marie tjente i sine unge dage i én af sognets større gårde. Det var i 1872 og følgende år. Gården er en strandlod, og pigen hentede tit smørbøtter og penge for smørret, når sejlerne kom hjem fra København. Hun undrede sig over alt det smør, der solgtes, og over alle de penge, der kom ind for smør. Så fortalte hun, hvad den unge kone i gården havde betroet hende. Hun flyttede som nygift ind i sin mands fødegård omkring 1860. Den gamle kone var enke og havde stået for styret siden mandens død i året 1850. Den unge kone begyndte med at gøre en piges arbejde. Hun malkede de femseks køer, der var at malke, hun kærnede og lavede ost og tænkte på sit eget hjem, hvor man fik mere ud af det, skønt gården var mindre. Så sagde hun en dag til manden: her kan jeg ikke være, det kan ikke gå på den måde! Den gamle kone mente, at det gik vel nok, det havde da altid gået, og føden havde de da fået! Manden gav sin kone ret, og i 1872 var alt i en anden skik.

Om at lave ost fortalte Dorthe Marie følgende: Den skummede mælk sattes over ilden i »ostekedlen«, og »osteløben« blev hældt i; det var valle den gemtes i. Når mælken »ostedes«, tog de den op og kom den i »ostekarret«, så blev »ostebunden« lagt over, og der blev lagt pres på, det var en sten. Når vallen var løbet fra, blev osten taget af ostekarret og lagt til tørre i »ostehækken«, der hængte på en væg ud til gården. »Mor lavede ost om sommeren, — så kom der fåremælk i, det blev den bedste ost; der kom også kommen i«. Der blev lavet en ost om dagen. De blev gemt på en hylde på loftet, det var et bræt, der lå på et par hanebjælker.

Meddelt af HANS NIELSEN, Hellested.

I Hellested havde husmændene ret til at have deres køer i Flængsmosen, hvor der var løsdrift, når de aftalte med en gårdmand at yde tre dages arbejde i høsten. Bønderne havde kun ungkvæg i mosen. Så gik husmandskvinderne med deres »malkebøtte« på hovedet ud at malke morgen og aften. Moderens malkebøtte var af asketræ, hvidskuret og med træbånd, det var flækkede vidjekæppe der brugtes til bånd. Kransen til at bære på kaldes »malkekrans«.

I Frøslev kaldes malkeskamlen »malkestol« og malkekransen »bærekrans«, siger LARS NIELSEN.

MAREN HANSEN bruger ordet »sippemalke«, det betyder det samme som at »sjatte«, dvs. malke en ko ren. KIRSTINE OLSEN i Lille Torøje, Smerup sogn, bruger ordet på samme måde og føjer til: »sippe en ko efter«, det er malke færdig.

»For at samle de små gryssen i kærnen måtte vi tilsidst stampe lidt med kærnestaven« siger MAREN HANSEN, Frøslev.

Ostekarret kan kaldes »ostepresse«.

PEDER NIELSEN, Lund, Lyderslev sogn, oplyser, at stampekærnen kaldtes »staveskærne«. Rundkærnen var nyere.

Meddelt af ANE MARIE NIELSEN, Enderslev.

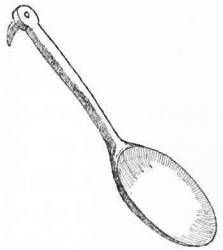
»Jeg har såmænd mange gange været oppe og været ude at malke, før solen stod op. — En skovflåt, sådan én kender jeg, de bed dem jo ind, jeg vogtede ikke så lidt kvæg i min ungdom, og så fik vi den i hasene«.

Når pigerne gik ud at malke, »skulde de spytte igennem kransen, før de lagde den på hovedet, og de skulde spytte på en kniv og sætte den over døren, når en ko havde kælvet« — det blev gjort for at beskytte køerne mod hekse — »de sagde jo ellers, når bare de gav dem én på kassen, så hjalp det«, det vil sige, man troede, at når en heks fik én på siden af hovedet, så var hendes magt brudt. »Der var en kvinde her i én af byerne, som folk troede var en heks. Hun lå syg længe og kunde ikke dø. Så kom datteren hjem, hun fyldte hendes træsko med ild (gløder) og satte ind under sengen, så døde hun.«

Først havde de »sibøtter« til at si mælken op i, og et »silad« til at

lægge over bøtten, til at lægge sien på, så fik de lerfade til mælken. Mælken skummedes med en »flødeske«, og fløden samledes i »flødebøtten«. Vallen på bunden i flødebøtten kaldes »understanden«. Kærnen kunde kaldes både »staveskærne« og »stampekærne«. Den lille pind i låget kaldes »smørpind«, den var til at »lukke vejret op med«, det vil sige, når man tog den af, kunde luften i kærnen slippe ud. »Rundkærnen« kendes også.

De piger der bar mælk og smør til gæstebud kaldtes »mælkepigerne«, skålen med smør — et »smørfad« — kunde pyntes ved at man trykkede en sten med figurer, et forstenet søpindsvin, ind i smørret.



Skummeske eller flødeske af træ. (Længde ca. 30 cm). Stevns Museum.

Når smørret skulde sælges, brugte man smørbøtter. »De, der havde meget smør, havde jo dritler til smørret«, en drittel kunde tage 30 pund smør.

Det bedste smør var »ævredsmør«, det var smørret fra den tid, køerne gik løse om efteråret. Det skulde »gemmes til jul«. »Når køerne blev slupne i ævred, kunde de gå allevegne, men de måtte ikke komme på rugen og de ny kløver«.

»Syltemælk« er en gammel ret, som mange ældre kender af navn, men den er dog vist gået af brug allerede i treserne. Den blev lavet således: Mælken varmedes, og når den skiltes, blev den hældt op på et klæde, der lå over en »sigt«, så vallen kunde løbe fra. Massen blev rørt op med salt og krydderier.

Når der skulde laves ost »så varmede vi jo mælken, vi fandt (ɔ: følte, mærkede) med en finger, vi kunde godt finde, om den var varm nok«. Så kom der løbe i mælken, den måtte ikke opbevares i en genstand af træ, derimod i en lerkrukke. »Så når det var løbedes og sunket lidt, hældte vi vallen fra og tog osten op, der kom salt og kommen i, vi blev ved at knuge (det vil sige trykke, klemme) osten. Vi fik en dejlig ost, så fed og så god; vi havde ham jo så i presse. Når de hængte for meget i træk — under tørringen — så blev de hovne. Ost blev gemt på loftet. Det var oppe i Hårlev et sted, der var kartegildes en aften, ostene på loftet drattede ned (fra hylden), så blev folk jo bange«, de troede der var spøgeri på loftet.

RØGT OG SLAGTNING

I. Meddelt af Dorthe Marie Jensen, Strøby.

Fjerkræ (Gæs).

I næsten alle gårde og huse havde man før i tiden gæs, men omkring 1870 var det vist allerede ved at høre op. Høns havde folk ikke mange af, men der har dog været nogen handel med høns og æg, thi der tales stadig om »hønsekræmmere«, som rejste ud og købte op. De havde hjemme i nogle landsbyer nær København. I Dorthe Maries hjem havde man ænder omkring 1860, men det var ikke almindeligt; derimod kunde man alle steder se store gåseflokke på den tid. I et hus var det almindelige »en gås« eller to og »en gase«. I gårdene var der fire-fem »levegæs«. Om sommeren havde man store flokke af gæslinger. Gæssene blev i forårstiden lagt på »gåseæg«, og alle de udrugede gæslinger blev vogtet på marken i sommerens løb og fedet til salg og til eget brug om efteråret.

»Gåsebænken« stod alle steder på Stevns i stuen under vinduerne, den nåede fra bordendesbænken omtrent til stuedøren. I Dorthe Maries hjem var den på den tid flyttet ud i stegerset. Bænken var lukket, så der kunde være »reder« til gæssene; for hver rede var en skodde med en udskæring i form af et hjærte. En gås blev lagt på tretten eller femten æg. »De gamle gæs var kloge; en gang om dagen buldrede de på skodden med næbbene, når der så blev taget fra, gik gåsen ud ad havedøren i stegerset, gennem haven til en vanding nede bag haven«. Her vaskede og pudsede gåsen sig, fik noget at æde og gik så ind på reden igen. Gasen hængte lidt med næbbet, sålænge gæssene rugede; den boede alene i »gåsehuset« eller — nogle steder — i »hønsehuset« sammen med hønsene. Gåsehus og hønsehus var ganske små rum i en udlænge. Når gæssene kom med hver sin flok af »gæslinger«, rejste gasen atter hovedet, og nu var den ikke

god at komme nær. Sålænge gæssene »lå«, måtte kvinderne sørge for, at der blev lukket op for hver enkelt, at de kom ud og ind igen. Man måtte i det hele have øje med dem. Når de 28 dage, en gås skal ligge, var gået, måtte man se efter, om der var »spræet« for æggene, om skallen begyndte at revne, når gæslingen inde i ægget pikkede for at få hul; hvis gæslingen ikke selv kunde »spræ«, måtte den hjælpes lidt, men det var bedst, når det kunde gå uden hjælp. »Gåsen klækker« siger man, når skallen revner, og gæslingen kommer ud. Man skulde nu se efter, at gåsen ikke trådte gæslingerne ihjel, en gæsling tåler ikke ret meget. I de første dage blev gåsen inde med de små, så gravede man græstørv af til dem, og de gik nu og nippede det fine græs. Senere fik de lov at gå i haven, hvor der var græs under træerne. Her kunde kvinderne holde øje med dem.

På den tid havde man »lejegæs«. En dag kom nogle »huskvinder«, det vil sige koner fra småhuse, med deres gås og gæslinger. I den del af Strøby sogn, hvor Dorthe Maries hjem lå, havde man lejegæs fra Magleby sogn. Disse gæs og gæslinger gik nu sammen med gårdmandens hele sommeren; om efteråret deltes halvt. I den tid, Dorthe Marie »vogtede gæs«, havde en af kvinderne, Ane Nikolajs, en gammel grå gås, den kunde børnene ikke lide; den tog uden videre førerskabet for hele flokken. Dorthe Marie og hendes nogle år ældre søster skiftedes til at vogte, når de ikke skulde i skole. Den ældre søster gik i store klasse og var i skole hveranden dag. Dorthe Marie gik i lille klasse, på den måde kunde de skiftes. Da søsteren blev konfirmeret og Dorthe Marie kom i store klasse, fik de en fremmed dreng som vogtede hveranden dag.

I den første tid måtte gæssene gå på brakjorden, det vil sige den pløjede jord, hvor der skulde sås vintersæd til efteråret. Der voksede en hel del »grønt« i brakjorden i forårstiden, senere, når den blev pløjet, gik gæssene på grønjorden — det vil sige græsmarken — og på Jernen ved stranden. På Jernen, som ikke blev dyrket, gik både gæs og får om sommeren. Her vogtede andre børn fra småhusene og gårdene, men hver gård havde sit stykke Jerne, det vil sige den strækning der var mellem de dyrkede agre og stranden. Det gjaldt om at holde gæssene fra de tilsåede marker, og det var ikke altid så let, når der var en klog, gammel gås i spidsen for en flok. Om

morgenen klokken fem skulde pigen, som vogtede, op og ud med gæssene; de fik lidt kærne, når de kom ud, så kunde det ske, at de, efter en dukkert i vandingen og et foder græs, slog sig til ro, og pigen kunde »snige sig til« at tage en lur på marken. Engang, Dorthe Maries søster havde lagt sig til at sove, gik gæssene i sæden. Hendes fader pløjede brakjord og fik øje på dem; han kaldte på hende, og nu skulde hun have »hug«, men »fader var aldrig så slem«, — og så slap hun.

Værre gik det Dorthe Marie en gang. Der var kommet en fremmed pige ud i marken til hende, og de to gav sig til at lege og glemte gæssene. I pilene på grøftevolden i skellet var der fuldt af oldenborrer. Børnene skulde passe på, at gæssene ikke kom, hvor disse var; thi fik gæslingerne først begyndt at æde oldenborrer, holdt de ikke op, før de var stoppede lige til næbbet, og så kvaltes de. Den dag, og det var en søndag, var gæssene i lag med oldenborrerne. Da de to piger kom i tanker om dem, havde en fire-fem gæslinger forædt sig. De døde — og det var endda af lejegæssene. Så fik lille Dorthe Marie sine tørre tærsk af mor selv, og efter den tid skulde hun nok passe på.

Om efterhøsten — efter Mikkelsdag — gik gæssene over hele marken og ved stranden. Her var det nærved at gå galt engang. Dorthe Maries far og mor var til barsel hos en husmand i byen, de unge på gården var alene hjemme, og Dorthe Marie opholdt sig ved stranden med gæssene, det var langt fra gården. Så stak gæssene til søs. Hun var helt ulykkelig. Der var ingen i nærheden, hun kunde kalde til hjælp. Hun kunde kun kalde på gæssene. Endelig kom de tilbage, og hun fik drevet dem hjem til aften.

I den sidste tid før slagtningen fik gæssene kærne, og de kom ikke ud mere. Kvinderne havde hentet hver sin flok. Nogle dage før Mortensdag skulde omkring ved halvdelen, en snes stykker eller flere, slagtes. Ved denne slagtning var alle gårdens folk med. »Mor tog en gås ad gangen med op i mellemkammerset, så nakkede hun den« — det vil sige, hun pillede fjerene af i nakken — »og så skar hun den, og lod blodet løbe på gryn, som blev brugt til pølse«. Inde i stuen stod to kar: et til dunene, og et andet til de store fjer; omkring karrene sad den øvrige familie og »pillede gæs«. Det yderste af

vingerne med de store fjer blev skåret af i leddet; en sådan vinge kaldtes »en fjervinge«, den blev brugt til at »feje ned« med, når man gjorde rent. Når gæssene var pillede, blev de »skoldede«. Tilsidst skulde de »svides«. »Mor stod inde i skorstenen og sved dem over brændende halm, og en af os skulde stikke langhalm ind til hende«. Så blev de vasket og tørret og pillet fuldstændig rene og endelig skåret op. Hals og vinger blev skåret af, og benene knækket over og skåret af. »Når vi slagtede gæs, kom vi ikke i seng før klokken tolv, og mandfolkene vilde ikke gå i seng, for vi fik stegte hjerter og lever af gæssene, mor stegte en hel pandefuld, og den spiste vi, inden vi gik i seng«.

På samme måde blev de øvrige gæs — på levegæssene nær — slagtet nogle dage før jul.

Dagen efter slagtningen kørte Christian Nielsen til Køge og solgte gæs. Et af pigebørnene var med. Hun skulde bringe gæssene i byen, hvis madammerne, som købte dem på torvet, ønskede det.

Det var opskårne gæs, der blev solgt. Alt det øvrige af en gås beholdt man. På hoved, hals, vinger og »kro« kogtes »kråsesuppe«. Hovederne blev »flakt«; et halvt hoved kaldtes »en vinke«. Skindet kunde krænges af gåsehalsen og bruges til at fylde »pølsemad« i, det blev en god fed pølse. Slagtningen af gæssene foregik tit i den tid, man slagtede får og svin, og når dette var tilfældet, blev gåseblodet blandet med blodet af de andre dyr og brugt til sort pølse.

»Da min fader lå inde som soldat, vilde han engang købe sig en gåsehals, men ved du, hvad der var i den? En gammel hosesok! Det var ikke den slags, vi fik.«

Også fedtet var taget ud af gæssene. Det blev smeltet, og i lang tid havde man »gåsefedt« at smøre på brødet. Af de gæs, der blev slagtet ved juletid, beholdt man nogle stykker. Brystet blev skåret af og røget. »Gåsebryst« blev brugt til pålæg. Det øvrige kom i saltkarret, og når der kogtes »mad«, suppe, kål, ærter, kom der et stykke »gåsesul« i.

»Ane Mogens fik sommetider en halv gås, så var hun glad«. Ane Mogens var en husmandskone fra byen. Familien boede i et hus, der lå på gårdens gamle plads. Hun spandt og hjalp til med vask og lignende.

»Fjer og dun« blev brugt til »fyld« i dyner og puder, men der var nogle dages arbejde med at »rive fjer«, det vil sige rive strålerne af skaftet på de store fjer. Dun var det bedste til fyld. En dyne af uldent dynevår fyldt med »gåsedun« var det mest værdifulde en datter kunde få hjemmefra, når hun blev gift. De øvrige fjer kunde bruges til underdyner. De stive fjerskafter blev bundet sammen og brugt som »karskrubbere« (jfr. pag. 44). »Skrænen«, luftrøret i gåsehalsen, blev tørret, et par ærter puttet i, og den ene ende stukket ind i den anden, så der dannedes en ring, den kunde bruges til at vinde garn på.

Det var ikke så lidt, der kom ud af gåseflokken, foruden de rede penge, man fik ved salget. Der var afvekslingen i hverdagens kost: Kråsesuppe, stegt lever og hjærte, pølse, gåsebryst og det kogte gåsesul i middagsgryden — og fedtet, der var de gode dyner, fjervingerne, og karskrubberen og det raslende vindsel! Så glemte man næsten de lange dage på marken i alle slags vejr, når glenten lurede på gæslingerne, og oldenborrerne sad tykt i træerne.

Huje, huje glente!
skam skal du vente,
over stok over sten
på dine lange, hvide ben.
Tag ingen af vore, de er så små,
flyv over Køge å, tag præstens de store grå!
Fruer sy'r på huer,
lærker sy'r på særker,
drenge leger hest
piger spiller bold.

(Rimet meddelt af Christine Hansen).

Får.

Nogle steder slagtedes et lam til høstgildet eller »Mikkelsgildet«, som det hed i ældre tid. Man spiste altid suppe til høstgildet. Så blev der købt oksekød, som blev brugt sammen med lammekødet. De fleste lam blev solgt tidligt på sommeren og drevet i flokke til København. Opkøberne samlede lammene i kroen, og byens drenge fik en lille fortjeneste ved at drive lam.

I ældre tid brugtes fåreskind til »skindpelse«. Dorthe Marie fortalte, at da hun var 6—7 år, gik hun en middagsstund ud i marken for at »pille« sig nogle »ærtebælger«. Deres pige vilde da for spøg prøve at kyse hende ved at agere »ærtekælling«. Pigen tog en gammel skindpels på, hvor det lodne vendte ud, og et par kæppe i hænderne. Da Dorthe Marie så ærtekællingen, gav hun sig til at skrige og rendte hjem. Pigen lovede sig selv aldrig mere at kyse et barn på den måde.

Hos Hans Rasmussens, hvor Dorthe Marie tjente lige efter konfirmationen, slagtede de to »beder« — tilligemed to grise — før jul. En bede er en vædder, som er kastreret. »Fårekødet« eller »fåresulet« blev saltet som flæsk, man havde en særlig tønde eller balje til at salte det i. »Fårelår« blev røget og brugt til pålæg. Der blev lavet »rullepølser« af »slaget«. De blev saltet og røget og gemt til sommeren, men de blev kogt, når de skulde spises. Disse pølser kunde let blive »harske«, men hvis der kom lidt »hvidt sukker« (melis af én eller anden slags formodentlig) inden i dem, holdt de sig bedre. Til rullepølse skar man slaget af i et passende stykke, lagde nogle småstykker indeni og dryssede salt, peber og sommetider allehånde på, så blev kødet trillet fast sammen og syet med nogle ender garn. Der blev altid — så længe man havde noget — kogt et stykke fårekød sammen med flæsk, når der kogtes »sulemad« til middag. Dette fårekød spistes som pålæg og smagte godt. Derimod smagte »fårefinker« ikke så godt. De blev lavet af indmad og hoved af får[1]. Der var en »tællet« smag ved fårefinker. Maven af et får kunde, når den var renset, også bruges til finker. I den tid, det var knapt med kød og flæsk, købte man sommetider »et kallun«, dvs. en komave. Den blev renset og lagt i kalkvand. Så blev den skåret i småstykker og kogt og siden lagt i en lage af vand og salt. Man kaldte denne ret »lavelæpper«.

Svin.

Slagtningen af svin foregik, som før nævnt, i november eller december. Det gjaldt om at være godt forsynet med sulevarer i julen og have noget at dele ud af. »Der gik så mange og bad om noget. Mor var jo belavet på det, hun kunde næsten skære en halv gris

[1] Om finker se under svineslagtning pag. 61.

ud«. »Stikkestykket« blev skåret fra og kogt sammen med hovedet, så der kunde laves »syltesul« af det. »Skrappeæbler« var nogle små sure æbler, som blev brugt til at komme i »gråfinker«. Det er vist de samme æbler som kaldes »skovskræpper«, det er æbler fra det »vilde« æbletræ i skoven.

Kalve.

Engang imellem slagtedes »en spædekalv«, og kødet blev kogt og lavet til »kalveost«.

Dorthe Maries moder lagde det kogte kød i en form med salt og krydderier imellem. Kalveost blev brugt til pålæg.

II. Fra optegnerens eget hjem.

Svineslagtning.

I 1890erne havde landsbyens håndværkere og andre husfolk ofte en gris, sommetider to, at slagte til jul. Man købte »en pattegris« og sæd hos en gårdmand til at føde grisen op med. Mælk kunde købes på mejeriet, og der var altid lidt affald fra husholdningen til grisen.

Dagen før slagtningen blev der båret vand i bryggekedlen, og der blev båret ris, det vil sige risknipper, ind til at fyre med. Et gammelt »drøftetrug« og et »sold«, som gemtes på loftet, blev taget frem og vasket af. De blev kun brugt ved denne lejlighed. Desuden var der brug for »et hængetræ«, det var et stykke eg på omtrent en alens længde — jeg syntes altid det lignede en svingel, som hører til hammelstøjet, og var ikke helt sikker på, om det ikke var en sådan, man brugte.

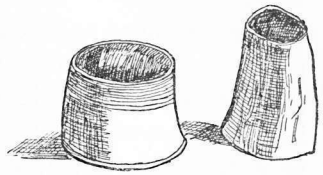
»Sulekarret«, et aflangt kar, var tømt for den sidste saltlage fra året før, det blev skrubbet og skoldet. Nogle knive blev slebet på slibestenen. Byggryn, rosiner, salt, peber, allehånde og lg. blev købt. »Pølsehorn«, som brugtes, når pølserne skulde stoppes, havde mormor altid med.

Grisen, for hvis skyld alle disse forberedelser fandt sted, måtte undvære æde det sidste døgn.

Slagtedagen var vi alle tidlig oppe. Selv de mindste vilde ikke

blive i sengen. Der blev allerførst »tændt op« under bryggekedlen, og én måtte stadig passe at »lægge til«, så vandet kunde være »i kog«, når manden, som skulde stikke grisen, kom.

I stuen blev der »gjort rent« og lagt i kakkelovnen. Kaffen var knapt drukket, før hele mandskabet var mødt: »stikkeren« og farbroder og vor nabo, som skulde være med »at holde grisen«, mormor og sommetider en nabokone. Manden, der skulde stikke grisen, stak hovedet ind i køkkenet for at se, om vandet »legte« eller kogte. Alle fik en kop kaffe, før man tog fat. Ved enden af huset lå et par kar med bunden i vejret, her blev lagt en stige. Vi børn var ikke dristige ved at komme alt for nær, men det var umuligt at blive inde. Tit foregik slagtningen så tidligt, at man måtte have lygte for at se. Drengene blev altid drillet med, at de skulde »holde grisen i rumpen«.



Pølsehorn.
Køge Museum.

Det gik aldrig stille af, når en gris slæbtes ud for at slagtes en tidlig morgenstund. Og i slagtetiden hørtes næsten hver morgen en gris skrige snart fra et sted og snart fra et andet.

Mormor var altid parat med lidt varmt vand i en spand, når grisen blev lagt op på stigen. Stikkeren vaskede i en fart grisen på halsen og »jog kniven i ham«. Atter var de to kvinder parat med et par rene spande eller store fade og en slev for at »tage igen blodet«. Der skulde passes på, at blodet ikke »levredes«, dvs. klumpede, derfor skulde der røres i det. Det blev straks hældt igennem et »dørslag«, som lå over en »ørebalje« af træ. I baljen var en portion skoldede byggryn. De voksne drillede børnene og sagde, at »der var nok ikke noget blod i den gris«, og så blev der ingen pølse! Det kunde vi ikke lide at høre, pølse var næsten det vigtigste af det hele.

Når grisen var stukket, tog man det ene kar under stigen bort, vendte det og bar vand i det fra bryggekedlen. Det gjaldt om ikke at komme i vejen for nogen, medens det kogende vand blev båret ud. Det kunde hurtig afkøles en kold vintermorgen, og så var det ikke til at »skolde en gris« i. I en fart blev grisen vendt nogle omgange i karret og atter lagt på stigen, og så tog man fat »at skrabe

grisen«. Man brugte hertil almindelige knive og en »skrabetud«, et blikhylster af form omtrent som en tragt. Når grisen var skrabet glat og pæn, tog man hængetræet, og stak de spidse ender ind under nogle stærke sener bag på grisens bagben, et reb blev bundet i træet og slået om et svært stykke træ som lå fast i passende højde, og så »hejsede« man grisen op, så den hængte i bagbenene med hovedet nedad. Nu skar stikkeren grisen op og tog tarme og mave ud i drøftetruget. »Indmaden«: »lever«, »lunge«, »hjærte« og »milt« blev tilligemed »tunge« og »kulk« — det var luftrøret — taget ud i soldet og det hele båret ind.

»Fedtflommen« tog man ud tilsidst, spilede den ud med et par pinde og hængte den til afkøling på et bjælkehoved under tagskægget. »Blæren« fik de mindste at lege med. Der blev stukket et rør i den, så den kunde pustes op, den blev »blæst op«, sagde man, det blev en hel lille ballon, men den skulde hænge til tørre i nogen tid, før den kunde bruges som legetøj. Når ballonen engang revnede, og det varede sjælden så længe, kunde blæreskindet anvendes på flere måder. Vi havde hørt om »rumlepotten«, som drengene rendte rundt med nytårsaften. Det var en potte, hvor blæreskindet var bundet stramt over, en pennefjer blev stukket gennem skindet, og når man gned eller skrabede på den, rumlede potten.

Jo større sådan »en husmandsgris« var, jo bedre var det. Grisens vægt kunde give anledning til væddemål — en »vedfærd« sagde mormor — »ligeså mange pund flommen vejede, ligeså mange lispund skulde grisen veje«. Flommen blev vejet med det samme, så man havde dette at rette sig efter, når grisens vægt skulde bedømmes, men grisen blev først vejet, når den var afkølet og skulde tages ned.

Når alt var i orden med slagtningen, og »svinebørsterne« tilsidst fejet sammen og kastet på møddingen, gik mændene ind og spiste »halgemiddag«, så gik de hver til sit arbejde og lod kvinderne om resten. En pige på ti-tolv år havde altid en lille chance for at få lov at være med i køkkenet i slagtedagene, men den ene dag skulde skolen passes, og når hendes daglige bestilling ellers var at være barnepige, så kan man jo ikke sige andet, end at udsigterne var dårlige. Det lykkedes dog ofte at få en lille bestilling og få lov at se, hvorledes det hele foregik.

Det allerførste, man tog fat på, var tarmene. »Vommesvøbet« eller »vommeklædet« — det må jo være bughinden — blev fjernet, og »de tykke tarme« såvelsom »de tynde« blev forsigtig skilt fra fedthinderne. De tynde tarme sidder i »kraven«, en hinde, der minder lidt om en præstekrave. Den blev hængt ud for at afkøles. Alt fedt blev pillet af tarmene, det kaldes »pillefedt«. Foruden en mængde små kirtler som sad i fedthinderne var her en større kirtel, som man kaldte »det kåde«. Så vidt jeg kan forstå, må det have været bugspytkirtlen. Den blev kastet ud, men i Dorthe Maries hjem havde man kogt disse kirtler og brugt dem til skosmørelse. Når tarmene var skilt, kunde man begynde »at gøre tarme rene«. Der skulde være to til dette arbejde, og et pigebarn kunde få lov til at stå med vandøsen og hælde vand i. Her blev brugt lunkent vand, og man skulde passe på, at den udvendige side på tarmene ikke kom i berøring med »skidtet«. Tarmene blev skåret over ved »maven«, og »luksen«, den blinde tarm, skåret fra. Allerførst blev en længde af tarmen skyllet i drøftetruget, så hældtes der lidt vand i, og indholdet pressedes mod den ene ende. Tarmen løftedes op, og det, der var i, tømtes ud i en spand, så blev tarmen vendt ved at man krængede den ene ende af den og oven fra lod hele tarmen løbe igennem den krængede ende, mens man hældte vand ved. Tarmen blev strøget op, der skylledes stadig efter, og de rensede tarme lagdes efterhånden til side. Tilsidst blev maven og luksen krænget om og skyllet. Mormor fortalte, at man før havde brugt at gnide svinemaven på væggen i fårehuset for at få slimen af. Den brune hinde i maven: »løbespejlet« blev tidligere brugt til osteløbe (jfr. pag. 43).

Når alle tarme var rensede, blev de slået, man sagde »slaget«. Farmor havde en stor messingkedel med hank, den blev brugt til at slå tarme i. Der blev drysset nogle håndfulde grovt salt på tarmene, og én stak begge hænder i kedlen og klaskede tarmene mod kedlens sider. Det skulde gøres godt. Tre gange gentoges behandlingen; for hver gang blev tarmene strøget op og nyt salt drysset på. Bagefter sloges koldt vand på, og de blev sat til side. En »visk« lavet af selleritop, som en suppevisk, blev puttet i vandet — for »at tage det rå«, sagde man. Spanden med skidtet blev tømt ved æbletræerne i haven. Efter dette arbejde blev der ryddet op og vasket af i køkkenet.

Indmaden blev lagt i koldt vand, leveren fik et korssnit, og baljen blev sat et sted, hvor kat og hund ikke kunde komme. Fedtflommen og fedthinderne og det øvrige pillefedt var nu afkølede, så man kunde begynde at skære fedt. Hinderne på flommen blev trukket af og »nyrerne« taget ud. De blev kogt sammen med indmaden og hakket til finker. De to hinder, der blev af hver flomme, blev syet sammen. De blev siden stoppet med fars.

Fedtet blev skåret ud i terninger og sat over ilden i en stor gryde. Man talte om at »koge fedt af« og »smelte fedt af«. Ilden måtte ikke brænde for stærkt, så blev fedtet »branket«, det blev opvarmet i for høj grad, så det blev brunligt og fik en dårlig smag. En blev sat til at »skrælle løg«, en anden til at »skære æbler«, dvs. skære æbler i stykker og tage »kærnehuset« ud. Timian og porre blev hentet i haven, skyllet og bundet sammen til en visk. Når fedtet havde kogt en tid, kom alle disse ting i gryden. Der kunde komme svesker og kanel i fedt, og nogle kom rugbrødsskorper i. »Svinefedt« var af stor betydning i enhver husholdning, og »et stykke fedtebrød« ɔ: en skive rugbrød med fedt og salt drysset på, var daglig kost i alle hjem. Når fedtet var kogt, blev det med »en slev« øst op i en krukke gennem et dørslag. Det, der blev tilbage i dørslaget, var »fedtfinker«; de blev spist med rugbrød til, når vi spiste til aften den første slagtedag, så havde vi »begyndt på grisen«.

Når svinefedt var kogt, som det skulde være, blev det helt hvidt og ligesom foldet på overfladen i krukken, når det »størknede«. Man måtte ikke glemme at tage et stykke af flommen fra til den sorte pølse.

Inden arbejdet sluttede den første dag, var der endnu nogle ting at ordne. Vandet blev skiftet på indmad og tarme. Bryggekedlen skulde fyldes halvt med rent vand, og brænde bæres ind. Grynene med blodet på, »pølsemaden« kaldes det, blev der rørt i engang imellem. I aftenstunden blev »svinehovedet« skåret af og »flakt«, hjernen blev taget ud og smidt væk, det blev skrabet, så det var helt fri for »børster«, ørerne skulde skæres af, og ørepiben fjernes, så blev det lagt i koldt vand.

Et par af os børn blev sendt i byen med fedtfinker til et par familier, som vi fik finker og pølse fra, når de havde slagtet. Fader fik gerne en mand til at hjælpe sig med at tage grisen ned. Så lånte man en

stor »bismer« og vejede den, og bar den ind i stuen, hvor den blev lagt på bordet. Far og mor hjalp hinanden med at »skille grisen ad« vi andre så til og gik i vejen, som det nu kunde falde.

»Grisetæerne« blev skåret af og »klevene«, dvs. klovene, slået af, så blev de skrabet og flakt og lagt i vand. Man brugte en økse og en kniv, og vi havde »en kødsav«. Far delte først grisen pålangs på begge sider af ryggen; »svineryggen« blev atter delt i mindre stykker. »Ribbenene« blev skåret af med en del kød ved, og alt andet »kød« skåret af »siderne«. Hvis der var meget kød i en gris, og flæsket ikke tykt og fedt, kunde man tale om, at »vor gris var en kødgris«. Hver halvdel deltes i »bov«, »mellemstykke« og »skinke«.

Mellemstykket kaldtes »en side flæsk«, det var rent spæk. »Skanken«, det yderste på en skinke, savedes af.

Skinke og side blev altid »røget«. I farmors store, gamle skorsten kunde man »røge flæsk«. Farmor fyrede altid med brænde i sin kakkelovn. I den tid flæsket blev røget, skulde der fyres med bøgebrænde.

Boven blev i reglen skåret ud i mindre stykker, som dels blev kogt i vinterens løb dels stegt som flæskesteg i julen.

»Sulet« blev saltet i »et sulekar« som stod i spisekammeret. Der dryssedes et godt lag salt på bunden, så blev de største stykker lagt så tæt sammen som muligt og drysset over med salt. De mindre stykker og pølserne blev lagt øverst. Det varede ikke længe, før saltet »løb i lage«, og det var yderst sjældent, at et stykke sul blev »harskt«.

Næste dag blev der atter fyret under bryggekedlen. Hoved, grisetæer og indmad kom i gryden for at koges. Det var gerne »lidt op ad dagen«, inden der blev begyndt. Alt småkød samt »mørbrad« hakkedes med en »hakkekniv« på et »hakkebræt« — vi fik en kødmaskine i disse år. Der blev en stor portion »hakkemad«, og det var et helt slid enten at få det hakket med kniv eller kørt igennem maskinen. Når kødet var hakket, kom det i en balje eller stor gryde og blev ældet med hænderne, salt, allehånde, peber og sommetider løg kom i, samt suppe fra gryden med hoved og indmad. En lille portion blev taget fra til »frikadeller«, resten blev stoppet i hinderne fra flommen og i de tynde tarme. Når vi »stroppede medisterpølse« brugtes pølsehornene. Tarmen krængtes på et horn, og så fyldte man i med de bare næver, det vil sige med højre hånd, for med

venstre måtte man jo holde på tarmen med pølsehornet. De tynde pølser blev saltet et par dage, så kunde de koges og lægges i en tynd saltlage som syltesul, nogle blev i reglen røget, og et par blev stegt sammen med flæskesteg.

Imidlertid talte man om, at »nu skulde vi snart i lag med pølsen«. Den sorte pølse blev altid omtalt som »pølse«, og vi vidste alle, hvad det drejede sig om. De tykke tarme blev skåret i passende længder, og én blev sat i arbejde med at »sy for tarme«. Baljen med pølsemaden blev hentet ind i køkkenet. En gryde med mælk sattes over ilden, og når mælken kogte, kom der en portion byggryn i af samme slags, som der var i baljen. Heraf kogte man en lind grød, der kaldtes »skrottegrød«, og grynene blev kun halvkogt; det kaldes »at skrotte«.

Der var tre slags byggryn i handelen: fine, mellemgryn og grove; i reglen brugte vi mellemgryn. Hvis skrottegrøden blev sveden, kunde man næsten ødelægge pølsens smag. Der kunde laves pølse uden skrottegrød, den blev mere lind, men pølserne revnede lettere under kogningen.

Når grøden var kogt, blev den rørt i pølsemaden, desuden kom der mel i, det var hvedemel, sukker, lidt salt, kanel — dog sparsomt med krydderier, det var jo en smagssag — rosiner og fedtet af flommen skåret ud i små stykker, lidt timian og løg kunde kommes i. Det var ikke altid let at blive klog på, hvad den, der lavede pølsen, kom i. Der blev jo, i disse dage, snakket om, at den kvinde kom det i pølsen, en anden kom noget andet i, hver havde sin skik. Tilsidst tog man en lille smule på tungen for at smage på den. Hoved og indmad var imidlertid kogt. Det blev taget op og dækket til. Kun milten blev tilbage i gryden, den skulde »passe på pølsen«, at pølsen ikke skulde revne.

De største pølsehorn blev brugt til blodpølserne. En smøgede ærmerne op, rørte op i baljen med højre hånd og begyndte så at fylde i tarmen, idet hun brugte hånden, tarmen måtte ikke fyldes helt. En anden syede for pølsen. Når man var færdig, blev pølserne forsigtig skyllet i koldt vand, så kunde de, når suppen i gryden kogte, kommes i gryden. Den, der kom den første pølse i, skulde give et skrig, det er almindeligt kendt, og kan vist endnu den dag i dag høres. Man måtte ikke »puste til ilden«, medens pølsen kogte,

så revnede pølsen. Hvis der blev for megen pølsemad til tarmene, samt mave og luks, blev der syet nogle linnede klude sammen til poser, så blev resten fyldt i disse. Det var »kludepølser«, men de var »tørre«, thi blodet sivede ud gennem posen. Pølsen var kogt til aften den anden dag, og alle i huset, samt de der havde hjulpet til, samledes og spiste pølse, det kaldes »pølsegildes«. Stikkeren skulde have »den fedeste pølse« — af endetarmen, men han var sjælden med; i tiden før jul slagtede han omtrent hver dag, så han vilde snart have spist sig ihjel på pølse, hvis han skulde med til alle de pølsegilder.

Til at dyppe pølsen i skummede man »det fede« af gryden, hvor pølsen var kogt. Smeltet smør og sukker brugtes også. Tilsidst blev »gråfinkerne« kogt. Man skummede det øverste af suppen i den store gryde og satte det over ilden i en mindre. Heri kogtes æbler, som var skåret itu. Indmaden blev skåret ud og hakket, såvel tunge som nyrer brugtes til finker, foruden lever, lunge, hjærte og hvad der kunde pilles af kulken. Man brugte hakkekniv og bræt, det skulde ikke hakkes for fint. Det hele kom i gryden med suppen; løg, porre, salt og sukker kom der gerne i finkerne. Når det var omtrent kogt færdig, dryssedes mel i, så det blev en jævn grød. Fedtfinker, som var levnet, blev hakket sammen med det øvrige. »Finker« skulde helst være »fede«. Af gråfinker blev der en stor portion. De blev sat hen i krukker og fade, og når de skulde spises, varmet på en pande og spist med brød til. Panden blev sat på bordet på en »bund«, og alle mand søbede af panden. Finker spistes til dagens første måltid.

»Syltesul« kunde laves således: Over dørslaget, som lå over et fad, lagde man et rent, fugtigt klæde. »Sværen« på hovedet tog man af og lagde underst, og lidt af den gemtes til at lægge øverst; så blev kød og flæsk pillet af benene i småstumper og lagt i dørslaget, peber, salt og allehånde dryssedes imellem. Klædet samledes, en snor blev bundet om, og en bund der passede til dørslaget blev lagt på, som pres lagde man nogle sten. Det stod til næste dag, så kom det i en lage af vand og salt.

»Mellemgulvet«, som vistnok kaldtes »slag«, trilledes sammen til en rullepølse og syedes sammen.

I aftenstunden løb vi børn i byen med pølse og finker til dem, der aftenen i forvejen havde fået fedtfinker. Mormor fik en kurv

pakket med flæsk, medister, pølse og finker, og når der var andre som hjalp til, fik de også »en smage« af grisen. Dagen sluttede med, at alle de ting, der havde været brugt, blev vasket i det varme vand i bryggekedlen. Den blev tømt, og vandet hældt ud. Milten blev smidt ud til »det vildte«. Katten levede højt i disse dage, der faldt jo altid noget af i slagtedagene. Det, der sidst forsvandt, var duften af slagtemad, den kunde holde sig i flere dage.

Meddelt af ANE BENTSEN, CHRISTINE HANSEN og INGER HANSEN, Strøby.

Når en gris skulde slagtes, fik den ikke æde det sidste døgn; den skulde »slagne bug«, dvs. tarmene skulde tømmes.

En gris måtte ikke »hjærtestikkes«, kniven måtte ikke nå hjærtet, så kom blodet ikke af grisen — den døde for hurtigt. At »bovstikke« en gris var jo også uheldigt.

Ane måtte som ung pige gnide svinemaven på væggen i fårehuset. Denne væg var ujævn og knortet, så det kunde »rubbe« godt.

Der var steder, hvor bugflæsket, »dældet« ell. »det dællede«, blev skåret af og smeltet til fedt. Man siger om en so: når »dældet« begynder at vokse, kan man se, at soen er med grise.

Man måtte ikke »sy bukser« på tarmen til pølse, det vil sige sy den sammen, så enden af pølsen ikke blev jævn og glat, som den, blev, når den var rigtig syet sammen. Man brugte »blårgarnsender«, det vil sige blårgarn, der var til rest ved vævningen, til at sy for pølse med — i nyere tid bomuldsgarn.

»Rosiner og fedt, for hvert et snit« skulde der være i pølsen.

»Hvorfor skriger du, mor?« sagde børnene til Ane, når hun puttede den første pølse i gryden.

»Luksen« det var stikkerens pølse. I deres hjem blev endetarmen brugt til medister. Syltesul kaldtes også »hovedsul«.

Det hørte til sjældenhederne, at en ko blev slagtet hjemme. Man kunde købe »et kallun« af en ko hos en slagter i Køge eller Store-Heddinge, på den tid der var knapt med sulevarer. Man mindes de mærkelige terner, der var i de forskellige dele af komaven.

Den blev skåret ud i småstykker og kogt, og disse stykker blev brunet på en pande, det var »læppesteg«.

Kalve slagtedes sommetider. En nyfødt kalv er »en spædekalv«; når den har fået mælk en tid, er det »en mælkekalv«. Skal en kalv lægges til, er det »en livskalv«; en kalv som fødes op for at sælges er »en fedekalv«.

Foruden det lam, der var bestemt til at slagtes, beholdt man nogle »tillægslam«. Hundyret kaldes »gimmerlam« og handyret »vædderlam«.

Når »fåreskind« og »lammeskind« solgtes, var dyrene, så vidt man ved, klippede lige før slagtningen. Når fåreskind skulde bruges til »foer« i kørekapper og til »fodposer«, skulde ulden være halvlang. Det var kvinderne, der slagtede får. Medens én eller flere holdt fåret, skar en anden halsen over på det. Det lå på et bord. Man ridsede skindet på bugen og ud ad benene og trak det af. Fåret blev hængt op som en gris, skåret op og indmad og tarme taget ud. Når mave og tarme skulde bruges, blev de lagt i kalkvand. Tarmene blev »blæst op« og »skrabet«.

I Frøslev, i LARS NIELSEN's hjem, kaldtes den grød, der kom i pølsemaden »skrumpegrød«. I Holtug, i fru MARIE NIELSEN's hjem, sagde man »skrumpemad«.

ANE MARIE NIELSEN i Enderslev kender til at lave »kalveost« af kødet af spædekalve. »Vommen« af får kunde bruges: »vi kogte det jo først, og så stegte vi det, det var læppesteg«.

Når grisen skulde skrabes, brugtes en »skrabekniv« — »i egen efter en kålkniv, (ɔ: der lignede en kålkniv), der var to håndtager på ligesom på en kålkniv«. Grøden, der kommer i sort pølse, kaldes »skrottemad«. »Kludepølser« var pølsemad kogt i poser af lærred.

Om fåretarme siger Ane Marie: »der var somme steder de kogte dem til finker, og til medister brugte de dem jo da«, det vil sige, fåretarme anvendtes til at stoppe fars i.

MAREN PETERSEN, St. Tårnby, bruger udtrykket »stikkestykket« om det stykke af grisen, hvor den er stukket.

Af »kallunet« lavedes en ret som kaldes »lavelæpper«. »Kålkniven« er den kniv, som bruges til at hakke med.

I Lille Linde, Hårlev sogn, har man den talemåde: »han løber som et tørt lamskind«. Det hedder lamskind — ikke lammeskind. (Meddelt af JENS JØRGENSEN, Lille Linde).

MADLAVNING

Hverdag.

Al madlavning foregik i skorstenen. På den murede forhøjning fandtes ildstedet, her stod en »trefod«, hvor kedler og gryder kunde sættes over ilden. Ældre end trefoden er vist »kedelskrogen«, som flere gamle har talt om.

I skorstenen var der en jærnstang fra væg til væg — omtrent i loftshøjde — her må kedelskrogen have hængt. Det er muligt, at den også blev brugt, når sulet hængtes til røgning, men man havde også andre måder at anbringe sulet på; fx. anbragtes en stang over skorstenspiben, hvorfra et reb hængte ned i skorstenen. I rebet blev sulet hængt op.

Det er ikke ret mange år siden, at enkelte gamle skorstene blev brugt, når der lavedes mad. Helt udelukket er det vel ikke, at der endnu kan findes en sådan. I nye huse, opført i tiden 1870—1890, fandtes en skorsten, der var en del forskellig fra den store, gamle, »åbne skorsten«. Indfyringsstederne var ikke i selve skorstenen, og bageovn fandtes ikke. Bryggekedlen stod ved den ene side, men der fyredes under kedlen fra stegerset. De første primitive komfurer stod på en måde inde i skorstenen, og skorstenens åbning vendte ud mod stegerset — i husets længderetning — ikke som før, da åbningen vendte mod forsiden, hvor der i reglen var forstue.

I slutningen af århundredet afløste »kaminen« (det vil sige den smalle lukkede skorsten) de gamle skorstene, men enkelte staar den dag i dag, dog nu lukkede, så blot rør fra de forskellige ildsteder føres ind i skorstenen.

For ældre tiders husmødre var det strengt at stå i skorstenen i røg og træk. Tit faldt der sod ned, og det kunde jo ske, at soden faldt i gryden. Det kunde naturligvis sne og regne ned.

Da kogekakkelovnen afløste bilæggerovnen, kunde husmoderen dog i mange tilfælde blive fri for at komme i skorstenen. Især i småhusene blev kakkelovnen meget benyttet til at koge i.

»Levemodet« — som de gamle sagde (i stedet for levemåden) — har ikke været overdådigt her i disse egne hverken til hverdags eller til gæstebud, men dog »levede man godt« i mange hjem. Der var også en del fattige, og det hører med til de gamles erindringer, at børn og voksne gik ud og »bad om mad«. En gang om ugen kom børnene fra forskellige hjem til gårdene i sognet og fik en tyk rundtenom og et stykke sul eller et stykke ost. Før jul og efter et gæstebud kom kvinderne fra de fattige hjem og hentede fødevarer; mælk og øl gik man til stadighed og hentede.

Dorthe Marie Jensen i Strøby fortalte, at hun i skolen havde set børn spise mullent brød, »så det røg ud af munden på dem«. Hun delte sin skolemad med børn fra et par småhjem. Om kosten i hendes eget hjem fortalte hun: »Vi fik te om morgenen med fløde i, og mor smurte en halv rundtenom til hver — mandfolkene kom ind og fik det, når de havde muget og striglet. Når de så havde lagt på lo, fik de davre — sild og brød og mælk og grød«. »Melgrød« var daglig kost i ældre tid. Nykogt grød — af bygmel og vand — til aften, og »mælk og grød« eller »øl og grød« til davre. »Efterhånden at møllerne blev mere durkdrevne (dvs. dygtige) fik vi fint mel, ellers kunde der godt være såer i« — det er avner. Andre har fortalt, at »mælk og brød« — rugbrød i kogt mælk — var davreret. Kosten var ikke lige god alle steder, »de fik grød en og tyve gange om ugen«, blev der sagt om en gård.

Det er meget lidt, nulevende kender til melgrød. Allerede før 1870 er den vist forsvundet af spisesedlen.

Man har en gammel talemåde fra Renge, Store-Heddinge landsogn. Når en siger: »det er skidt!« svares der: »ja, ligesom skolemesterens melgrød, da han ikke havde mere mel, kom han aske i!«

Om dagens måltider fortalte Dorthe Marie: »Vi levede godt til Niels Jensens, først, når vi kom op, fik vi sild og smørrebrød og kaffe. Så fik vi halgemiddag — og så middagsmad. Klokken tre fik vi midaften; vi smurte selv, så vi kunde tage, hvad vi vilde have. Nadver fik vi, når vi havde syslet.

Hos Inger fik vi vort visse; hun smurte til os.«

»Davre« kaldes i almindelighed dagens første måltid. Til dette måltid har »sild og brød« og »mælk og grød« været den daglige kost, men det bragte lidt forstyrrelse, da te og kaffe blev hverdagsdrik.

»Halvgåenmiddag«, som spistes klokken ni eller lidt senere, bestod i ældre tid af »sul og brød« og »ost og brød«; i den tid, nulevende mindes, fik man fedt og smør på brødet — tiest fedt. »At smøre et stykke mad« hed i ældre tid »at smide et stykke mad«. Det, der smurtes på brødet, kaldtes »smidesulet«. »Det går uligeligt til med smidesulet«, sagde man, når noget gik galt.

Da kaffen helt afløste det gammeldags måltid: davren, blev halvgåenmiddag og davre slået sammen til et måltid, nu var man lidt i tvivl om, hvad dette måltid skulde kaldes, så man hørte snart det ene og snart det andet. Det endte med, at man nu spiser »frokost« — dette ord blev før brugt, om det måltid, man spiste til gæstebud før kirketid — ellers blev det næppe brugt.

Sild, som man før havde spist til davre, blev nu spist til frokost.

Sidst på sommeren købte man et større parti sild til at salte. Den blev spist kogt i efterårstiden til dagens første måltid. Om der alle steder vankede »brædt smør« til silden, vides ikke, men nogle steder havde man en lille trebenet potte til at smelte smør i, og i alle tilfælde: i 1890erne spistes kogt sild med smør og brød til. Når »kogesilden« slap op, »købte de en halv tønde spegesild ad gangen, så gjaldt det om, at det var god sild, at de ikke var rødhovedede, som man siger«, det vil sige røde ved gællerne. Rødhovedede sild var ikke gode. Til denne spegesild havde man en særlig tallerken, »en sildetallerken«, som kun brugtes til sild. At trække skindet af silden og skære hoved og finner af, kaldtes »at spege sild«. Hertil havde man en særlig kniv, »sildekniven«, og en klud til at tørre kniven på, »sildekluden«. Kniv og klud blev ikke vasket til daglig. Når man vaskede storvask, skulde sildekludene vaskes tilsidst, »det var en slem vask«. De sidste sild i en tønde måtte i reglen koges, de var ikke så gode. Således fortæller Christine og Inger Hansen.

Maren Hansen, Frøslev og Ane Marie Nielsen, Enderslev, og flere fortalte, at man havde et langt, smalt bræt, »sildeskaglen«, til at lægge silden på, når den kom ind på bordet.

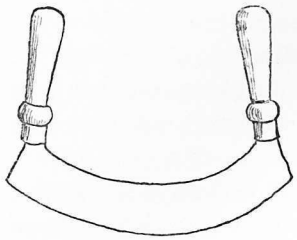
Dorthe Marie Jensen, Strøby, kalder det samme bræt »en sildespeg«; ingen andre kender dette ord. Silden blev skåret ud i mindre stykker, »nakkestykke« og »rumpe« var de ringeste. En gårdmand skal have sagt: »Tre led fra rumpen, det er« — så bandede manden — »nok til en dreng«.

Drengen, den yngste af »tjenerne«, var jo gerne syndebuk. Det hedder: »Dreng skal du være, ølflasken skal du bære, silderumpen skal du nøjes med«. I Lille Linde, Hårlev sogn, sagde man: »Dreng skal du være, øldunken skal du bære, bagefter skal du gå, leddet skal du la' stå«. Men drengen har taget revanche: »Ærter og kål får vi til hvert mål, grød og vælling får vi kun sjælden; tidlig op og sildig i seng, pokker skal tjene her for dreng«. Eller drengen siger, da han kommer ind til middag: »Suppe i dag og suppe i går, suppe hele ugen; gid Fanden havde suppen.« Konen: »hvad siger du, dreng?« Drengen: »jeg siger suppen er god, vor mor!«

Halvgåenmiddag eller »halgemiddagsmad« spistes ikke om vinteren, men hos Hans Rasmussens i Strøby, hvor Dorthe Marie tjente i 1864, tog konen og pigen sig »et fåreben« varmet i fløde til et stykke brød en gang om formiddagen.

Det var i almindelighed »vor mor«, der lavede maden. Pigerne havde jo for det meste særlige arbejder at udføre. Skulde der koges »sulemad« til middag, måtte hun huske »at sætte sul i blød« et døgn eller to i forvejen. Sulet var saltet flæsk og kød. Tit kogtes også mad på røget flæsk. »Ærter«, »kål« — »grønkål« og »storkål« eller »hvidkålssuppe« — »sulevælling« og »suppe« var de almindelige retter. Ærter sattes »i støb« dagen før, de skulde koges. »Kogeærter« havde man i marken på de gårde, hvor jorden egnede sig til det. Det var ikke alle steder. Kogeærter skulde kunne koge ud. Ærter skulde koges i »rindende vand«, det vil sige vand fra en kilde eller »et vandstade« med »blødt« vand. Hvis det vand, man ellers brugte, ikke var af denne beskaffenhed, måtte pigen eller konen hente vand et andet sted. Det vidste man i reglen besked med.

Sul og ærter sattes over ilden i samme gryde. På skanken af en gris kogtes altid ærter, den kaldes ligefrem »ærteskanken«. »Middagsgryden« sattes over i god tid, klokken halvni—ni, når der spistes til middag klokken tolv.



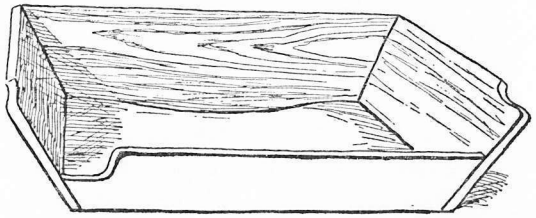
Hakkekniv eller kålkniv.
Køge Museum.

Når sulet var kogt, toges det op. Ærterne skulde være som en jævn grød, når de var færdige. De blev øst op i et fad og et smørhul blev lavet i midten. Fadet blev sat på bordet i stuen og alle mand søbede af samme fad. Til ærter fik man sød mælk som stod i en skål på bordet ved siden af fadet. Denne ret kaldes »tykke ærter«. At si skallerne af ærterne fra brugte man ikke.

Næste dag blev de levnede ærter kogt op med mere vand og kartofler i. I ældre tid har man til »tynde ærter« brugt en anden knold, som kaldtes »ærteskrukker«. De fleste ældre kender den. En har hørt en gammel mand sige, da han første gang smagte kartofler, at han hellere vilde have ærteskrukker. Den ligner kartoflen, men er sødlig i smagen og kogt på et øjeblik. Det kan næppe være nogen anden end jordskok, knoldet solsikke, som den kaldes i I. W. Hornemanns Plantelære af 1806. Ane Marie Nielsen i Enderslev sagde dog, at ærteskrukker var lange som gulerødder, så navnet har muligvis kunnet bruges om flere planter med rod, som anvendtes ved madlavning.

Når man spiste ærter til middag, spistes flæsket bagefter med et stykke brød til. Første ret kaldes »søbemad«. »Skemad« er heller ikke ukendt, men det brugtes sjældent. Sul og brød var »tørmad«.

Grønkål kogtes på den måde, at der i gryden med flæsket kom en portion byggryn, når flæsket var halvkogt; så kogtes det sammen og tilsidst kom der kartofler og hakket grønkål i. Denne hakkedes med en »hakkekniv« eller »kålkniv« — en krumkniv med to håndtag — på et »hakkebræt«. Sammen med grønkålen hakkedes »kørvel« og lidt



Hakkebræt
(Længde ca. 52 cm).
Køge Museum.

porre. Når den var hakket omtrent færdig, kom der mel i, og så hakkedes den færdig. Grønkål kogtes til to-tre dage. Storkål, som vi sagde hjemme, var hvidkålssuppe med kartofler. Sulevælling blev kogt som grønkål, men her manglede jo kålen. Der kunde kommes hvidkål i, så hed det »hvidkålsvælling«. Suppe fik man mest ved særlige lejligheder.

»Mælkevælling« eller blot »vælling« koges af mælk og byggryn. »Mælkemad« fik man, når der var rigeligt med mælk. I mælkevælling kunde koges pærer, som var skrællede og skåret ud. Når mælken skiltes under kogningen, fik denne vælling et udseende, som vist har givet anledning til navnet »pelsvælling«. Inger Hansen mener, at pelsvælling oprindelig har været en slags melvælling. Når der kogtes æbler eller pærer i mælkevælling, kaldtes den »æblevælling« eller »pærevælling«. Æblerne var i reglen »tørre æbler«.

Grød af mælk og byggryn kaldes »sødgrød«, her var smør i grøden, og man fik sødt øl til.

»Klumpemælk« var kogt mælk med »klumper« i. De blev rørt af mel, æg og mælk. Samme slags »klumper« brugtes til suppe, men så blev de rørt i »suppetyndt«, det vil sige i suppe.

Både i mælkevælling og klumpemælk kom der en klat smør, før fadet sattes ind.

»Kærnemælksvælling« af kærnemælk og byggryn fik man. I Inger Hansens hjem fik de en ret af kærnemælk kogt med rugbrød, som blev smuldret ud. Den hedder vist »kærnemælksbrød«, men de sagde »kærnemælkssuppe«.

Sukker i den slags mad brugtes ikke, men kærnemælken var god, og børnene var især glade for kærnemælkssuppen. Når der skulde koges mad af kærnemælk, måtte man helst røre i den til den kogte, så skiltes den ikke; en kone sagde dog, at det gjorde ingenting at mælken skilte, den kogte sammen igen. De byggryn, som brugtes, var jo grovt malede og skulde koge længe.

Når de nye kartofler og gulerødder kunde bruges, fik man en mælkeret som kaldes »ruskomsnusk«. Rødderne blev skrabet og skåret ud og kogt i mælk, så kom der »javning« på — det er jævning, mel rørt ud i mælk. Hakket persille kunde kommes i tilsidst. Hertil spistes »stegesul«, flæsk stegt på pande. Flæsk kunde også koges i mælken til denne ret, så spistes det til i stedet for stegt flæsk.

Stegesul, enten grønsaltet eller røget flæsk, »kartofler« og »dyppe« var en selvstændig middagsret. Dyppe var i reglen mælkesovs. Man brugte også ordene »dyppelse«, »meldyppe« og »meldyppelse« og der kunde komme porre og persille i meldyppe.

»Pandemad« er et andet ord for mælkesovs lavet på stegepanden. Når det var knapt med sulet, fik man »pandemadsbrød« — således sagde man i Enderslev — det var rugbrød brækket ud i pandemad; om en sådan ret kunde siges, at »det sulede godt«, det vil sige, det mættede godt.

Fra Lidemark — også i Bjeverskov herred — kendes en lignende ret. I en gryde kogtes en tynd jævning af mælk og mel og heri kom itubrækkede rugbrødsskiver. Det kaldes »hoppensmæk«.

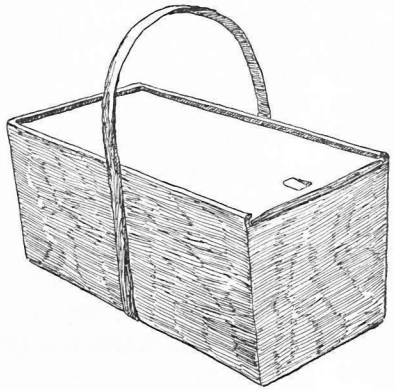
Når der den ene dag vankede grød til middag, stod den på »øllegrød« dagen efter. »Vandgrød«, byggryn kogt i vand, og »øllebrød« hørte til middagsretterne. Øllebrød blev kogt af levningerne af brød, den var som vælling, og der blev hældt sød mælk i, når fadet kom på bordet. Afveksling i middagen var der jo i slagtetiden. Sort pølse blev skåret i skiver og stegt på en pande og spist til middag. Gråfinker derimod spistes altid til davre. De blev varmet på en pande og sat på bordet ligesom sort pølse, når den var stegt. Kosten var også altid bedre i høsten. Suppe fik man i høsten, vist særlig den dag, hveden blev mejet og bundet. Så havde man et større mandskab end til daglig, dels af husmænd der skulde »gøre en dag« for at have haft en vogn i skov, og dels af daglejere, husmænd som altid gik på løst arbejde. For disse husmænd var det strenge dage, da de mejede hvede på flere gårde, og alle steder fik de suppe til middag. Det gik, som det hedder i et gammelt mundhov fra Højerup: »tyndt øl og pandekager gør maven gal på stakler«, her var det suppen. Gammelt øl, som man fik i høsten, skulde man også tage sig iagt for. Inger Hansen fortæller, at gammelt øl opbevaredes på »brandtønden«, den tønde som brugtes til at køre vand i, når der var ildebrand. Det så galt ud, hvis der blev ildebrand, sålænge der var øl i tønden!

»Den dag, der var indhøstet, fik de kartofler og klipfisk og æbleskiver«, siger P. Nielsen, Lund, Lyderslev sogn.

Når maden var spist, sov mandfolkene til middag en timestid.

De ældre kvinder hvilede sig lidt siddende på en stol. Pigerne måtte »tage af bordet« og »tørre bordet«. Dug brugtes ikke til hverdags, bordet blev blot tørret af med en karklud. Hvad der var brugt af gryder og lignende blev »toet«, men i den tid alle søbede af fadet, var der ikke så meget at vaske op efter middag. Hver havde sin ske, den blev slikket og sat til side til næste måltid. Dette ændredes

Sukkertang.
(Længde ca. 21 cm).
Køge Museum.



Madkasse.
(Længde 32 cm).
Stevns Museum.

jo lidt efter lidt. En tid spiste man af hver sin lille lerskål, senere fik man tallerkener.

Hunden skulde der sørges for efter middag. »Ligeså mange dage en pige glemmer at give bindehunden æde, ligeså mange år skal hun stå udenfor Himmeriges port, før hun får lov at komme ind«.

Før arbejdet begyndte efter middag, fik man kaffe med »en stumpe sukker« til. Det var »brunt sukker«, kandis, som var i store stumper; til at knække sukkeret med brugtes »en sukkertang«. Nogle havde den skik at lægge en stumpe sukker tilbage, når de havde haft den i munden. Det var »mulesukker«, sagde Dorthe Marie.

I høstens tid spistes midaften i marken, så skulde der »skæres mad« i middagsstunden eller før middag. Ølflasken af træ skulde fyldes med øl og brændevinsflasken med brændevin. Den dag, hveden blev bundet, fik kvinderne en snaps til midaften sammen med mændene. Til at opbevare maden i havde man »madkasser« af træ (fir-

kantede eller ovale). I Enderslev var der en mand, som blev kaldt Madkasse-Jens, fordi han lavede madkasser til salg.

Når vi skulde have »midaften« hjemme, stod mor foran bordet i stuen og »skar brød«. »Brødkniven« lå i bordskuffen, hvor der stod en »brødbakke«, et »smørfad« og en »fedttallerken«, samt et »saltfad«. Disse ting sattes på bordet, og mor smurte nogle stykker »fedtebrød« til os børn. »Et stykke mad« med fedt eller smør kunde spises uden pålæg, vi fik dog vist tiest et eller andet pålæg på maden; på visse tider af året fik vi røget medisterpølse, det var de tykke pølser fra slagtningen, og de lignede jo omtrent spegepølse, til andre tider fik vi kogt fårekød, og ost havde vi altid. Det var hjemmelavet ost, som vi købte skiftevis på to gårde. Fedtebrød smagte allerbedst, når vi i sommertiden kunde sidde på dørtærskelen ud til gården og spise det.

I forårstiden fik vi »råt sul« — det er røget flæsk — og »æggekageløg«, dvs. purløg. Vi spiste sulet, skåret ud i »rater«, »sulerater«, til et stykke brød. Purløg blev skåret fint ud, og så dyppede vi sulet heri.

Således omtrent var maden allevegne til det måltid, der kaldes midaften.

Bordskuffen var mange steder et lille spisekammer. Ane Marie Nielsen i Enderslev fortalte, at der i gavlen på en himmelseng kunde være et skab, hvor nogle madvarer kunde gemmes. Om vinteren faldt »midaftensmad« bort. »Når hylden har blade som museøren, skal man begynde at have midaftensmad«, hedder det.

Håndværkerne har haft et andet ord for dette måltid, siger fhv. murer N. P. Kristensen, Lille Torøje. Også i St. Tårnby kendes det.

Det lyder, som om der siges »festbekost«, det er vesperkost.

»Nadver« var, som før nævnt, grød i ældre tid. Senere skiftede retterne. Det var et solidt måltid og spistes jo sent eller tidligt, eftersom man blev færdig med dagens arbejde sommer og vinter. Inger Hansen nævner kogt flæsk som nadverret. Lovise Jensen siger: »Lørdag aften fik vi kartofler og meldyppe«. P. Nielsen, Lund, Lyderslev sogn, siger: »vi fik altid en æggekage til aften, når vi åg ind«, det vil sige, når sæden kørtes ind.

Måltiderne skulde passes. »Den som ikke møder, når Mikkel tuder,

har måltidet forlist«, eller »den som ikke møder, når måltidet byder, han spiser under bordet«, og »man skal ikke spise mellem måle«, sagde Karen Marie Andersen, Strøby.

At spise hedder »at få mad«. Det kan siges om en syg: »han kan godt få mad«. Når der skal spises, råber man ud, hvor folkene opholder sig: »I skal ind og have mad!«

»Vi har affået mad«, betyder: vi er færdige med at spise. Når børn ikke rigtig vidste, hvad de skulde sige, kunde en voksen sige: »kongen spiser, svinene æder, folk får mad.« Når maden var sveden, måtte kvinderne gerne høre, at »ræven har nok været her«, eller: »nu er etatsrådens vogn nok kørt forbi«. Et gammelt mundhov lyder således: »den, som er slægt til konen, er slægt til bordenden« eller »bordskuffen« — hvor maden stod — »men den, som er slægt til manden, er slægt til stuedøren«.

Højtid og gæstebud.

Til hver højtid hørte særlige retter. Også om søndagen var maden lidt anderledes. Suppe var sommetider søndagsret. Nogle steder skulde pigen »skrabe til suppe« lørdag aften, det vil sige gøre gulerødder og andre urter i stand til suppen. Men lørdag aften var pigens friaften, hvor hun kunde stoppe sine hoser, eller hvad andet hun havde at lave i stand af sit eget tøj. Når hun nu — som en gammel kvinde har fortalt — skulde skrabe gulerødder, gøre børnenes fodtøj rent og sommetider kærne lørdag aften, så blev der ingen friaften. En anden søndagsret var »sød vælling«, byggryn kogt i vand med rosiner og svesker eller om sommeren, stikkelsbær, så kunde den kaldes »stikkelsbærvælling«. Tørrede æbler kunde også koges i denne vælling, og hvedebrød bagt i lidt smør på en pande, kunde kommes i. Hjemme sagde vi »rød vælling«, fordi der kom saft og syltede kirsebær i. Det er jo den ret, der kaldes sød suppe i nyere tid. Tykke eller tynde pandekager eller »klatkager« kunde man så få »ovenpå«. Tykke pandekager var med gær, men »tynde kager« var rørt af mel, æg, mælk eller fløde, smeltet smør, og dejen lod man løbe ud på panden, så pandekagen blev ganske tynd, den blev lagt nogle gange sammen. Klatkager blev lavet af levninger af grød.

I julen spistes meget sul. Flæsk blev kogt og lagt i lage på samme

måde som svinehoved, medisterpølse ligeledes. Gåsekød og fårekød kogtes. Juleaften spistes »svinerygsuppe« eller »rygsulsuppe« — således sagde Lars P. Larsen, Sierslev —. »Risengrød« og i ældre tid »bankegrød«, af afskallet byg, fik man den ene helligaften i julen, og den anden aften suppe, eller man fik begge dele på én aften, som en gammel kvinde fortalte fra en gård i Lille Tårnby, hvor hun havde tjent som ung. Det var nytårsaften. Først spistes suppe. Så kom der et fad grød ind. Man skulde spise mindst tre skefulde. Manden tog de første, så konen og børnene og folkene, men lillepigen, som var den sidste i rækken, ønskede, at de vilde spise det hele — hun var mæt af suppen. Lænkehunden fik sin mad i stuen den aften. »Vi skulde give den hver en klat risengrød, den, som han tog det første fra (dvs. først tog fra), — det var det heldigste« sagde gamle Ane Marie i Enderslev, som også kendte skikken, men de særlige omstændigheder er glemt. Man vidste, at der skulde spises grød for at få »god kærne« i sæden — til høst. Når der kom fremmede i julen, blev de »bænkede og skænkede«: »du må ikke bære julen ud«, eller som Dorthe Marie sagde: »du må ikke bære julen af min dør«.

Helligtrekongeraften spistes sød vælling og æbleskiver i Inger Hansens hjem.

De hellige aftner fik man et ekstra måltid: »kvældsnadver«. Det blev jo gerne lidt sent, inden det var sengetid. Dette måltid bestod i hvedekage med fedt — gåsefedt, hvor man havde gæs — og medisterpølse eller lignende.

Julemorgen var bordet dækket med dug og alle julens retter: flæsk, pølse, kød, ost, rødbeder og sennep.

Steg kendes først fra slutningen af det 19. århundrede. De, der endnu havde bageovn, kunde stege en »flæskesteg« i ovnen. Nogle kvinder brugte en gryde at stege i. »Ribbenssteg« og medisterpølse blev stegt på en almindelig stegepande.

Når man havde kogt flæsk, kød, rullepølse og andet som skulde spises koldt, blev suppen sat til side, og når den var kold, skummedes fedtet af. Dette fedt kaldes »madfedt« og suppen »madsuppe«. Suppen blev ikke brugt. Fedtet smeltedes i »stegefedt«, det fedt der blev, når man stegte flæsk på panden.

Fastelavnsmandag skulde man have »sød mælk og hvedebrød«.

Ane Marie i Enderslev sagde »bollemælk«. I slutningen af århundredet gik der mænd og kvinder omkring og solgte »hvedebrød« fra bagerne i købstæderne. Det var tvebakker, kringler og til fastelavn »boller«, »toskillingsboller« var de bedste. Til »sød mælk og hvedebrød« brugtes boller. Folk var tilbøjelige til at give disse handlende et tilnavn: Basse-Karen, Bolle-Maren og Basse-Ole var almindelig kendte.

»Æggekage« hørte til de retter, man spiste i fastelavnen. Når de havde samlet æg, fik de æggekage til fastelavnsgildet, siger Karen Kristensen, født i Lyderslev. Til æggekage steges flæsk på stegepanden, en del af fedtet hældes fra. Mel røres ud i mælk og heri piskes eller røres så mange æg, som man vil spendere, tilsidst hældes mere mælk i. »Æg« var ikke hverdagskost i ældre tid. »Du kan lave en god æggekage og tage to æg«, sagde konen til pigen, som skulde lave mad ved en bestemt lejlighed, men pigen havde sin egen mening om hvordan man skulde lave en god æggekage. Når man bagte æggekage i forårstiden, kom der purløg i.

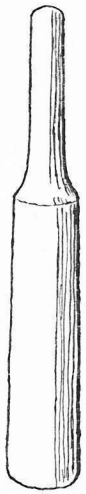
Skærtorsdag spistes grønkål — kogt på flæsk — med ni slags grønt i. Det kunde — foruden grønkålen — være kørvel, porre, persille, purløg, kommen, timian, hvidkål og, når der ikke var andet, stikkelsbærblade. Det gjaldt blot om at finde ni slags grønt så tidlig på året. At spise grønkål på denne måde, skærtorsdag, friede fra feberen, »kolden« som den kaldtes.

Lørdag mellem langfredag og påskedag kaldes i Stevns herred »stumpelørdag«; i Enderslev sagde man »skiden-lørdag«, »så skulde vi have kogt æggene«. »Påskeæg« blev farvede i løgskaller. Skallerne kom i vandet, som æggene blev kogt i, så blev æggene gule. Børnene fik æg, så de kunde »trille påskeæg« i påskedagene. Det hed sig ellers, at påskedag måtte man ikke spise æg.

Til »Mikkelsgildet« eller høstgildet spistes »lammekødsuppe«. Denne suppe taler alle om, som det bedste, man kunde tænke sig. Lammet som jo var fra foråret, slagtede man selv. Et stykke oksekød købtes gerne i en købstad, der skulde laves »kødboller« til suppen. »De ruttede Mikkelsdag« siger P. Nielsen, Lund, »vi skulde have lammesuppe med kødboller i, og der var rosiner i klumperne«. Så mødte høstfolkene og familien. »I skal komme, mens suppen vallenderer«,

blev der sagt engang, familien blev indbudt til høstgilde. Det vil sige, de måtte komme ved middagstid, når høstfolkene kom. Suppen spistes til middag. Nogle steder, hvor man havde lidt finere familie: mølleren, degnen fx., kom disse først ved aftenstid og spiste særskilt.

Suppen blev kogt i bryggekedlen. Klumpene var som til klumpemælk rørt af mel, æg, mælk, men i stedet for mælk brugtes delvis suppe, og »rosiner« eller »korender« kom der i. Dorthe Marie sagde, at det var korender. Der kunde koges »svesker« i suppen og vist også »safran«. Lidt »gulerødder« og »porre« har der formodentlig været i, og i almindelig suppe kom der hakket »persille«. Kødet spistes bagefter med »peberrodssovs«. Kartofler er der ikke tale om, så lidt som til de gammeldags gæstebud, hvor middagsretterne var »grød og fisk«. Til høstgildet var det konen selv og hendes sædvanlige hjælpere, der lavede mad, men til gæstebud: bryllup, barsel og begravelse, var det jordemoderen, der var kok, således i Strøby og Hellested. Hun havde som hjælpere et par gårdmandskoner af familien eller naboer foruden husmandskoner og piger til det grovere arbejde og unge koner og piger til at varte op.



Grødstikke. (Længde ca. 38 cm). Stevns Museum.

Af mælken, som pigerne bragte, kogtes der grød i bryggekedlen. I den tid, nulevende mindes, har det været risengrød. Det var en ansvarsfuld post, jordemoderen havde her. Grøden skulde være tilpas i alle måder: ikke for stiv, ikke for lind og fremfor alt ikke sveden.

Til at røre i grøden med havde man en stor »grødstikke«, rund i den ende, man holdt på, og firkantet i den anden. Der var to om at røre. En lignende mindre grødstikke brugtes, når der kogtes grød til daglig.

Fisken, klipfisk, havde stået i blød og var skrabet dagen i forvejen. Den blev kogt i en mindre kedel på ildstedet i skorstenen. Sennep til sovs var malet med »sennepslod« i et fad. Den, der malede, sad på en stol med fadet på skødet og lod »loddet« løbe rundt i fadet med sennepsfrø, engang imellem hældtes lidt vand eller sur mælk

i. Det var et arbejde der »drog vand af øjnene«, og bedst var det at sidde ude i fri luft med det. På den måde maledes al sennep, som brugtes året rundt, og det var ikke så lidt, for der spistes jo meget flæsk, og »sennep styrker hukommelsen«, siges der. Sennepsfrø avlede man selv.

De fulde grødfade bares ind af alle opvarterne og sattes på bordene. I midten af et fad var »smørhullet« og grøden var drysset over med kanel og sukker, dette blev stadig fornyet og smørhullet fyldt. Imellem grødfadene stod kønne skåle med »sødt øl«, som søbedes til grøden. Fire-seks personer var der om hvert fad. I ældre tid havde hver sin ske med, når de var til gæstebud.

Træske. Køge Museum.

»Bankegrød« kaldtes grød kogt af hele byggryn — de kaldtes »bankegryn« — mormor sagde, at anden dag til gæstebud fik man bankegrød. »Øllegrød« spistes både anden og tredje dag og sommetider også første dag til aftensmåltidet. »Plukfisk« var ligeledes den sædvanlige ret til disse måltider. Desuden spistes koldt, kogt flæsk med sennep, kød, pølse, ost som til andre sammenkomster.

Når man fik kaffe til gæstebud, gik det meget højtideligt til. Kvinderne samledes i stuen. På bordet stod »sukkerfad«, »flødekande« og kopper. De første kaffekopper var »spølkumme« — kopper uden øre — senere fik man »ørekopper«. En kobberkedel med kaffe blev sat på en briks, som var skrå, så kedlen hældede. Jordemoderen skænkede kaffen af »kaffekedlen«, og degnemadammen kom fløde i; så tog hver af kvinderne sin kop og drak kaffen med en stumpe sukker til.

Kaffe købtes som »rå bønner«. De blev brændt på en pande eller i en særlig gryde. At »brænde bønner« gav både lugt og røg i hele huset, man skulde stå og røre i bønnerne, indtil de fik den mørkebrune farve. Bønnerne blev malet, enten på en gang — på en »kaffemølle«, som var skruet fast på et bord — eller en lille portion ad gangen på en lille kaffemølle, som man kunde sidde med på skødet. Var der begravelse i en gård, måtte man gå til naboens for at få malet kaffebønner; når der var lig i huset, måtte intet gå rundt. Til gæstebud kogtes kaffen i en lidt større kedel, bønnerne blev kogt i vandet, så stod den lidt, for at »det tykke« kunde synke til bunds,

siden østes den op i kobberkedlen. »Kaffetykt«, som bønnerne kaldtes, når de har været brugt, blev kogt flere gange. Husmandskonerne fik kaffetykt med hjem og brugte det til kaffe hjemme.

Når en kvinde »lå i barselseng«, var der altid nogle kvinder af slægt eller naboer tilrede med hjælp. Et par kvinder — foruden jordemoderen — var til stede, når hun »gjorde barsel«. Barselkvinden fik en rundtenom rugbrød med smør og ost og en snaps brændevin, når det var »overstået«. I de nærmeste dage efter fødslen blev der båret mad til hende. De kvinder, der stod familien nærmest, bar mad to gange. Første gang var det i reglen vælling — sød suppe — og »brødkage« eller tynde pandekager. Anden gang kunde det være risengrød og en stegt høne. Brødkage er æggekage med hvedebrød — bagt i smør på panden — i stedet for flæsk. En stegt høne var blot en høne som først var kogt og bagefter brunet i smør.

De fleste små hjem i landsbyen havde forbindelse med familien i en gård. Når husmandskonen lå i barselseng, kom konen eller pigen fra gården med en stor krukke risengrød, hvor smørret flød ovenpå. Børnene i husmandshjemmet gjorde store øjne, når de så — og naturligvis også smagte — grød af den slags.

Manden i huset skulde spise af hver ret, der blev båret til konen, ellers blev barnet kræsent.

Der er næppe noget andet område hvor ordsprog og talemåder har været brugt så hyppigt, som hvor det drejer sig om mad og drikke. Et gammelt ordsprog brugt i den rigtige situation kunde få mangen sur mine til at forsvinde for smil og lystige øjekast. Når pigen tabte, hvad hun havde i hænderne, hed det: »du har nok aldrig fået kål af en strippe, for at du skulde holde og aldrig slippe!« Eller det lød mildt irettesættende: »du spilder mere, end du giver bort!« og: »du ofrer nok, før du når altret!«

»Den som er rask til sin mad, er også rask til sit arbejde«. »Man piller lidt af et ben men slet ikke (ɔ: intet) af en sten«. »Spente og spare at det kan længe vare«. Det modsatte livssyn giver sig også udtryk: »Hellere leve lidt bedre og dø en dag før«, og »er grisen gået, så lad truget gå med«.

»Lidt skidt i kongens mad, det hindrer ikke« siges der, nogle føjer til: »men en grebfuld i en grydefuld det er formeget!«

»Det er godt, jeg er kommen til min mad igen, der var engang, da bestilte jeg ikke andet end æde«. »Hvis man spiser skover, bliver man gnaven«, »skover« er det, der skrabes af bunden på gryden, når der har været kogt grød i den. »Du har en sulten ven!« siges, når én bider af to stykker mad — altså når man begynder på et nyt stykke, før man har spist det første. »Alt hvad der er til at bide og brænde, det får hurtigt ende«.

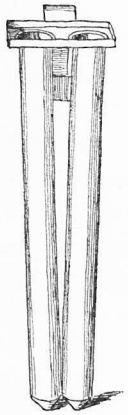
»Der er ikke så meget at gøre glade gæster med«. »Rige folk har godt gods, men fattigfolk har kun penge, og dem skal de købe mad for«. »Det, man vinder på suppen, taber man på sulet«. (Når sulet koger længe).

»Kan du ikke lide maden, kan du lade den stå«. »Du har«, så bandede manden, »ingen slev at rage i den gryde med«, siges til én, der blander sig i andres sager. »Smagen er forskellig, nogle kan lide grød, andre vælling; nogle kan lide moderen, andre datteren, så bliver al mad spist og alle piger gift«. »Du kommer ædendes, du skal gå grædendes«, sagde man, når én kom og spiste af et stykke mad eller et æble. »Det er ikke andet end sur kål i denne hede«, kan siges, når man bliver budt en eller anden ret, som vedkommende tror er særlig eftertragtet; det skal sige så meget som: jeg har det, der er bedre. Når der tales om noget, som må udsættes, eller som det har lange udsigter med at nå, kan én sige: »så lang dag! så har Per vællingen i sig for længe siden og begyndt på grøden!«

LYSESTØBNING

Meddelt af Ane Marie Nielsen, Enderslev.

I en beholder, høj og smal, blev hældt kogende vand, og så blev der hældt smeltet »tælle« ovenpå. »Så havde vi et spyd som vi trædede vægerne på«. De blev dyppede i tællen og hængt mellem trinene på en stige, som var lagt på et par huggeblokke eller lg.; »så skulde de hænge der og svales lidt«, før de blev dyppede igen. Man blev ved at dyppe lysene, indtil de var så tykke som de skulde være.



Lyseform til to lys. (Højde 30 cm). Køge Museum.

»Bagefter så lavede vi nogle præse; de blev ikke dyppede mere end én gang, så kunde vi smække ham op på væggen, så kunde han hænge der og brænde«.

»Helligtrekongerlyset« blev lavet af »en tyk væge«, der blev delt i tre, omtrent på midten. »Der gik for det meste et lys til Helligtrekongeraften, så kunde de godt lide at have det tykke af lyset til lygten«.

Til lys brugtes både »fåretælle« og »kotælle«. Når der kom kotælle i, »løb« lysene ikke så meget. Affaldet fra smeltningen kaldes »tællefinker«.

Meddelt af Dorthe Marie Jensen, Strøby.

Dorthe Maries mor »støbte lys« i »en lyseform« til tre lys. Disse lyseforme var blikforme, hvori den smeltede tælle blev hældt.

»Vægen« blev først trukket igennem og fastgjort ved enden. De købte bomuldsgarn til »lysvæge«.

Om efteråret slagtede de et par får og »tællen« blev brugt til lys.

»Fåretælle« brugtes mest. Lysene blev gemt i »lysekassen«, der stod under sengen.

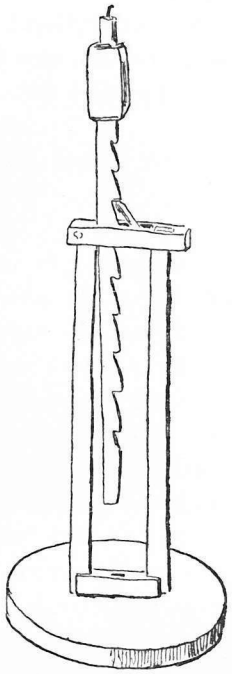
Helligtrekongeraften havde de »tre lys på bordet«, men det var »gået af«, før hendes far »gav gården fra sig«.

Hos naboens havde Dorthe Marie set, at de stod og dyppede lysene, når de støbte lys, men »deres lys var da ikke andet end nogle præse«, hendes mors lys var glatte og kønne.

Forskellige optegnelser. Marie Christoffersen, St. Torøje, fortalte, at beholderen til tælle kaldes »en lysestøber«. Man havde »spyd« af jærn, der kunde hænge fire, fem lys på et spyd.

»Vægen« var af bomuldstråd.

At smelte tælle af foregik på samme måde, som når der smeltedes fedt. Tællen blev skåret småt ud og sat over ilden i en gryde. Der stod den og småkogte, til det hele var blevet flydende, så blev den hældt igennem et dørslag i et blikfad eller lignende. »Tællefinker« kaldes affaldet, men de blev i reglen ikke brugt. En friskskåret vidjekæp blev bøjet og sat i den varme tælle, så sad den fast, når tællen »størknede«, og denne kunde da let tages af formen. Nu var den færdig til at støbe lys af.



Lysekælling. (Højde ca. 90 cm). Stevns Museum.

Når lyset brænder, kaldes den forkullede væge »tånde«. Man »snød« et lys, når tånden blev for lang. For det meste brugtes fingrene, når et lys skulde snydes; mange havde en »lysesaks«, men den stod vist ofte til stads. Når tånden spaltede, så tællen flød ned ad siden på lyset, sagde man: »der er en tyv i lyset, så er der en skælm i huset«. »Lysseelse« eller »seelse« kaldes det, man ser ved. »En Lysekælling« var en stor lysestage af træ, som stod på gulvet. I de lange vinteraftener flyttede kvinderne sammen omkring bilæggerovnen med deres arbejde, så stod lysekællingen imellem dem.

En »profit« var en lille blikplade med pigge, hvor en stump lys kunde sættes fast.

Til brug ved alle mulige lejligheder havde man »lysestager« af tin, malm, messing og træ.

Ved et bryllup i Varpelev i året 1867 havde man lånt en lampe og petroleum, men da det kom til stykket, turde man slet ikke bruge den, fortælles der.

ULD OG HØR

Meddelt af Ane Bentsen, Christine Hansen, Inger Hansen, Strøby.

Uld.

I maj måned skulde fårene vaskes og klippes. »En dag, når det var solskinsvejr, fyldte vi et par kar med vand enten fra en vanding eller fra brønden og lod det stå og lunkes i solen. Så blev fårene trukket hjem fra marken og bundet i nærheden. Vi tog et får ad gangen og bandt højre forben til højre bagben og venstre forben til venstre bagben, tilsidst blev alle fire ben bundet sammen, så blev fåret puttet i karret, og ulden arbejdet godt igennem med hænderne. Mor smurte fåret om næsen med fårevandet og sagde: smag suppen du hårede, jeg ønsker dig en søn og en datter ad åre! Hun gjorde det for spøg, men det var vel en gammel skik. Når fåret var vasket, blev båndene løst, så kunde det selv komme af karret. En spand vand blev slået hen over det for at skylle ulden. Fåret rystede sig nogle gange og fik så lov at gå og tørres et par dage eller tre.

Fårevandet blev brugt til at vaske uldtøj i. Vanter, halstørklæder, sjaler, og hvad der ellers blev brugt om vinteren, skulde vaskes i fårevandet, inden de skulde gemmes, så gik der ikke møl i dem.

Når fårene skulde klippes, lagde vi et par vognfjæle på et par tønder. Så bandt vi fåret og lagde det på fjælen, medens vi klippede det. Saksen, vi brugte, kaldes fåresaks eller uldsaks. For at vi kunde komme til at klippe over det hele, måtte båndene løses, og fåret lægges på jorden, men så holdt een, medens en anden klippede. Mor holdt fåret op imod sig, medens hun klippede bugto — det var ulden på bugen —; der var steder på fåret, hvor ulden var strittende, sådan uld kaldes ilhåret.

Moster Johanne skulde altid have sine får klippet til majmarkedet

i Køge. Det var midt i maj måned. Fårene gik på Jernen ved stranden lige ved landevejen, og de skulde være nyklippede, når folk kørte til marked; men det var tit koldt i maj, og det var slemt for fårene at komme af med pelsen for tidligt. Vi siger også, at majmåneds bløde lægger fårene øde. Lammene blev klippet hen på sommeren lidt før høst. Om efteråret blev fårene klippet igen. Det skulde være så tidligt, at der kunde vokse lidt uld ud, inden det blev koldt«.

Uldsaks. (Længde ca. 25 cm). Køge Museum.

Hvis der havde begyndt at gro ny uld frem på fårene, når de blev klippede, sagde man, at fåret var »undergroet«. »Uld« er den almindelige benævnelse på fårets hårbeklædning. »To« kan også bruges. Ulden der klippes af fårene om foråret kaldes »lod«. Det er det værste at karte, og det var lod der blev givet bort, når kvinder fra små hjem gik ud og »bad om uld«. »De fik tit en god love uld«, det vil sige en god håndfuld; »bugto« er den dårligste uld på fårets bug og ben. »Hundeto« eller »hundeuld«, som klippes af visse »langtoede« hunde af en bestemt race, kunde bruges som almindelig uld. Syge mennesker fik sommetider lavet klædningstykker af hundeuld. »Fæto« kaldes de hår, kreaturerne taber ved fældning, de blev samlet og solgt.

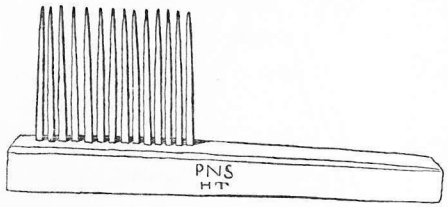
Ulden gemtes i store net, lavet som fiskenet; de havde form som en pose med en snor til at snøre åbningen sammen, de kaldes »uldnet«. Et stort klæde kunde bruges på samme måde til at gemme uld i.

Hør.

Jorden skulde være god og ren, hvor der skulde sås »hør«; den blev sået meget tæt. Hør skulde luges, det var bedst, når der ikke var for meget at luge i hørren. Alle, både gårdmænd og husmænd, havde hør. En husmand, som ikke havde jord, så han kunde så hør, fik et stykke jord hos en gårdmand: »de fik deres møg kørt ud, så fik de sået hør«. Gårdmanden fik gødningen, og til gengæld fik husmanden et lille stykke med hør. Det var lige så nødvendigt at skaffe sig hør til linned, som det var at sørge for uld til udvendige klædningsstykker.

Hørrens blomster er blå, og »det er kønt at se, når hørren blom-

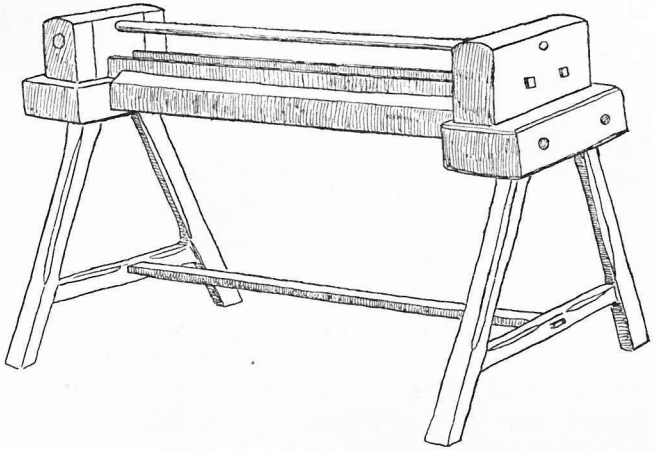
strer« siges der. Hør skulde »ruskes«, når frøhovederne var brunlige, det vil sige, den skulde trækkes op med rod. Så fik den lov at ligge en tid for at tørres og blev siden bundet sammen i neg og tilsidst kørt hjem. Her blev den »knevlet« på en »hørknevle«. Frøhovederne kaldes »knevl«. Hørknevlen var en rive uden skaft; den kunde sættes fast i en væg, i loen fx., og så tog man hørnegene og trak dem igennem, så knevlene røg af. Efter denne omgang blev hørren »bredt ud« på et stykke grønjord i nærheden af gården, den skulde bredes i et meget tyndt lag. »Hørren lå på bredden« hed det. Her skulde den ligge i lang tid i sol og regn, for at det hårde stof i stænglen kunde blive skørt.



Hørknevle. (Tændernes Højde ca. 20 cm). Køge Museum.

Ved Mikkelsdagstid blev den samlet igen, og når vejret var godt, blev der bestemt en dag, hvor man skulde »bryde hør«. Det kunde godt være samme dag som høstgildet, eller Mikkelsgildet, som det hed i ældre tid, blev holdt. Der var brug både for mænd og kvinder den dag, og det var de samme, som havde hjulpet til i høsten. »Brydegraven« blev gravet et sted, hvor der var læ — ved en grøftevold fx. Den var ca. 4 alen lang, $1^1/_4$ à $1^1/_2$ alen bred og 3 alen dyb. I den ene ende var der lavet et par trappetrin, så man kunde gå ned i graven; det var nødvendigt, når brændet skulde lægges til rette. Ved siderne af graven stilledes et par vognfjæle på kant, og nogle stænger blev lagt fra fjæl til fjæl og slået fast i fjælene, og endelig blev nogle lægter eller rafter lagt på langs over graven. Nede i graven satte man ild i noget småt brænde og lagde store stykker på ilden, når det brændte godt. Hørren blev lagt på stængerne over graven, så meget der kunde være ad gangen. Ilden måtte ikke »blase«, det vil sige blusse i vejret, så fængede det i hørren, og den blev ødelagt og måtte rages i graven. I nærheden stod et kar med vand og en kost af friske grene med blade på, så kunde man i en fart stænke vand på, når den blev for varm. Et par erfarne kvinder »passede

brydegrav«. De skulde »pusle« hørren, det vil sige stadig røre den, så den blev tørret ens; kvinderne havde vanter på til dette arbejde. Til at »bryde hør« skulde der mænd. De stod et stykke fra graven ved hver sin »hørbrag«. Når hørren var tørret, skulde den hurtigst muligt behandles på »en brag«; det er dette arbejde der kaldes »at bryde hør«, tørringen er første led i behandlingen. En hørbrag ligner



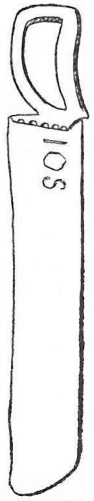
Hørbrag. (Længde ca. 136 cm).
Køge Museum.

en høj bænk med fire strittende ben. Tre fjæle er sat på kant i svære endestykker; de fire ben sidder i disse stykker. Et låg med to fjæle på kant sad fast i den ene ende, så det kunde lukkes op, når man løftede i den modsatte. Hørren lagde man på den underste del af bragen, og ved at smække låget ned brød man hørrens stængel, så de fine »taver« kunde befries for »skæverne«; men det skete ikke på én gang, derfor skulde der flere behandlinger til.

En dreng eller pige måtte »rende med hør« mellem graven og de folk, der brød hørren. Ane blev engang lovet lærred til et høstforklæde for at rende med hør. Husfolk i selve byen, hvor de kun havde små stykker hør, »lagde sammen«, når de brød hør, og brugte samme brydegrav og hjalp hverandre. Somme tørrede hørren ved at lægge den i solen op mod en væg, men solen havde ingen rigtig magt så

sent på sommeren. Når hørren var brudt, blev den puttet i sække og gemt på et tørt sted; hvis man da ikke kunde »skætte« samme dag. Det var det bedste. Redskaberne var »et skættetræ« og »en skætte-hånd«.

Der var altid flere kvinder til at skætte, og arbejdet foregik i »agerummet« eller i en lo. De, der skættede blev helt lådne, og »det røg sommetider helt op i skadegabet« af fnug og støv fra skætningen. Et skættetræ var så højt, at den, der skættede, kunde sidde på en stol og med venstre hånd holde en håndfuld hør ind i et hak i træet, mens hun med højre holdt skættehånden og slog på hørren. Skættetræet var indrettet til at holdes fast mod jorden med foden. Til dette arbejde måtte man være i tøj, der ikke var for fint.



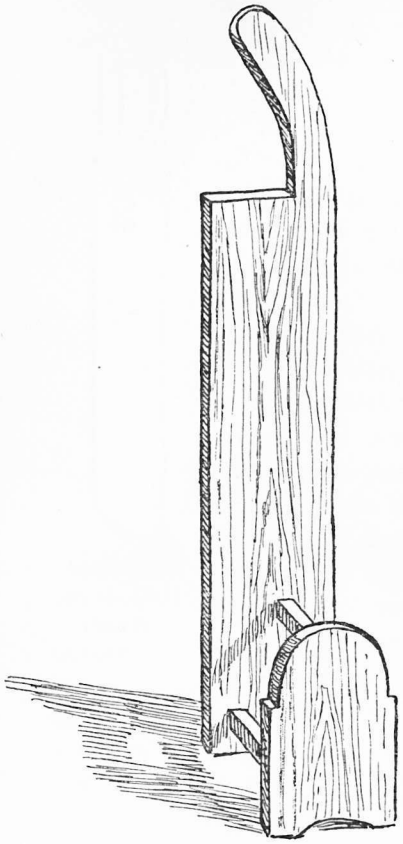
Skættehånd. (Længde ca. 58 cm).
Køge Museum.

Først blev hørren »skidtskættet«. Affaldet herfra var ubrugeligt. Så blev den »renskættet«, og det, der faldt af, kaldes »skættefald«. Det var fuldt af skæver, men det kunde nok spindes. Tilsidst blev hørren heglet. »Det var altid mor selv, der skulde hegle hør«. »Heglen« blev sat fast et sted, så man kunde sidde på en stol og hegle. Det foregik i et rum i et udhus, fx. i brændehuset. Heglen er et bræt med en mængde spidse pigge. Hørren blev lok for lok trukket gennem piggene, så den blev fin og glat; så blev den snoet sammen i dukker. En »dukke« var omtrent så meget, som man kunde have i hånden, når man lukkede den. På hver dukke blev lavet et hoved, og ti dukker blev bundet sammen i en »krans«. Således kunde den gemmes til den skulde spindes, og om denne fint behandlede hør, kunde ordet »linto« bruges.

Affaldet fra heglingen kaldes »blår«. Blåren blev lagt på et bord og trillet sammen. »Blårtotter« kaldes disse bundter. Henimod slutningen af det 19. århundrede var der »skættemænd« og »hørsvingere« som rejste rundt og skættede hør. De havde en »skættemaskine«.

Kartning.

Efter Mikkelsdag, når man begyndte at »sidde aftensæde«, blev der taget fat på at »karte« og »spinde«. Det hed sig, at ulden skulde være kartet og spundet inden jul.

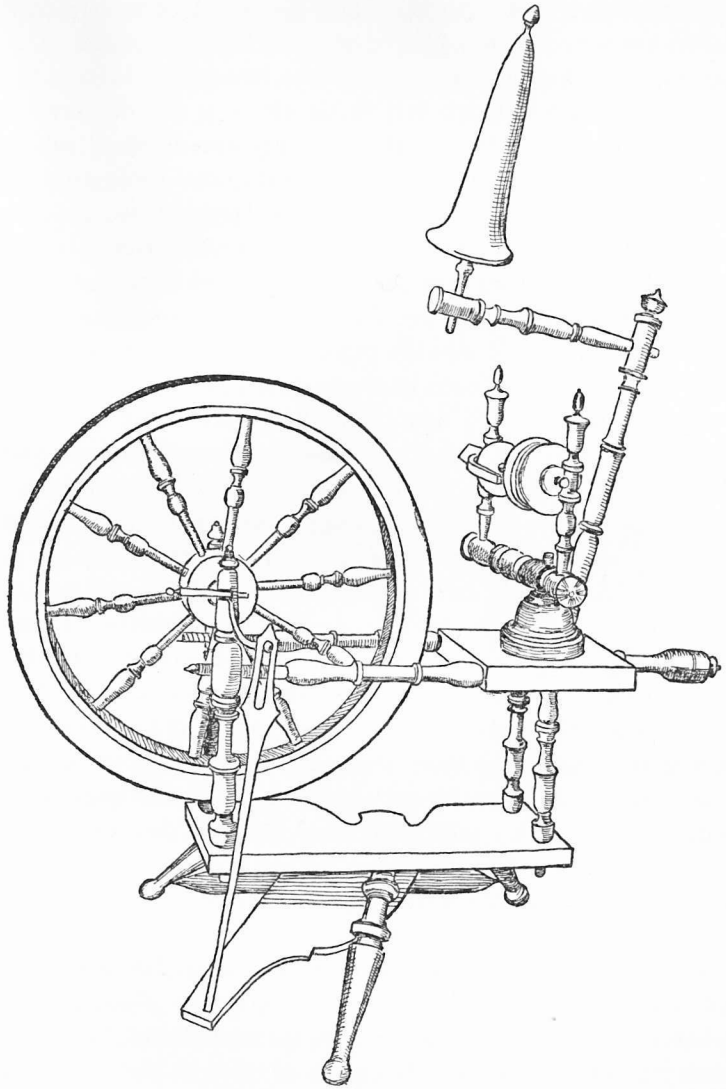


Skættetræ. (Højde ca. 106 cm).
Køge Museum.

I ældre tid samledes pigerne fra nogle gårde skiftevis i hver gård og kartede.

Nogle gårdmandskoner lod en husmandskone karte og spinde en del af ulden. Andre kunde selv overkomme arbejdet. I halvfemserne havde man flere steder to-tre koner til at karte en dag eller to. Det var så tidligt på efteråret, at man kunde sidde i en lo og karte. »Et par karter« er lavet af bøgetræ: to flade stykker træ der er 23 cm lange og 14 cm brede med et skaft 13 cm langt og 3 cm bredt. På den ene side af karten er slået et stykke skind tæt besat med fine stålstifter der er bøjet lidt, »kartetænder« kaldes de. Skindet er slået på i kanten med en smal strimmel skind og små søm, som kaldes »kartesøm«. Karterne er ikke helt ens. Den ene kaldes »ovenkarte« og den anden »nedenkarte«. Ovenkarten er mere blød end nedenkarten, og tænderne i den er mere bevægelige.

»Kartepigen« sidder på en stol og hviler fødderne på en skammel. Hun har et gammelt »karteforklæde« på, som »tager godt af« for skørtet; at karte var et arbejde som man blev »beget« af, det vil sige, det fedtede snavs i ulden satte sig i et lag på karter og klæder. Den ene forklædesnip kunde sættes op, så der kunde gemmes uld heri.



Rok.
Køge Museum.

Nedenkarten holdes i venstre hånd, hvilende på underarmen, så skaftet vender udefter. Når en lille smule uld er fordelt på denne karte, tages ovenkarten i højre hånd og lægges lige ned på nedenkarten, så trækkes den indefter. Denne bevægelse gentages hurtigt; skrat, skrat, skrat lyder det, indtil ulden er kartet fint. Engang imellem drejes karterne og ulden på den øverste karte skubbes af på den nederste. Når ulden på karten skal laves til en »tøje«, drejes den underste karte, og med den øverste laves pølsen. Tøjerne lægges i »uldhækken«, der er af træ: et bræt til bund og tremmer i siderne, eller i »tøjekurven«, en langagtig, temmelig flad kurv, der er så bred at en tøje lige kan ligge der. Tøjekurven var en spånkurv, og man købte disse kurve af svenske piger der rejste omkring — gerne to og to i følge — og solgte kurve.

En tøje skulde være »klar«, når ulden var kartet godt, og hvis man kunde tage den i den ene ende og svinge den nogle omgange uden at den skiltes, så var den som den skulde være.

En pige skulde, foruden at »gå med huset«, det vil sige udføre det daglige forefaldende arbejde, kunne karte et pund uld om dagen. Når man havde både sorte og hvide får, blandedes sort og hvid uld på karten og fik en foreløbig behandling. Det kaldtes »at skrubbe«. Disse tøjer var tykke og kaldtes »skrubbetøjer«. For at få ulden endnu bedre blandet, blev tøjerne bundet ind i et tørklæde meget stramt og pillet fint ud, det hed at »nippe ulden«; tilsidst blev den kartet rigtigt og lavet til tøjer. Det var denne blanding af sort og hvid uld, man fik gråt garn af. De gamle brugte »at tjesse ulden«, det vil sige pille ulden fint ud, når den var filtret, før den kartedes.

Spinding, tvinding og vinding.

Omtrent samtidig med at kartningen begyndte tog konen fat at spinde.

»Min rok den er af elletræ, den kommer aldrig for mine knæ« skal pigerne have klaget. Meningen er vist, at pigen ikke har tid at spinde. Elletræ, som rokkene for en del var lavet af, er ikke holdbart.

»Rokken« blev købt hos en »rokkedrejer«. I slutningen af århundredet var der en i Magleby. Den rok som brugtes i den tid ser således ud: Det underste parti ligner en skammel på tre ben, de to vender skråt fremefter og det tredje skråt bagud. Mellem de to forreste ben sidder »trædeladet«. Ved to jærnpigge er det forbundet med benene, forbindelsen er bevægelig. I skamlen sidder fire opstandere, og på disse hviler et vandret liggende ret tykt, kort bræt og — i forlængelse heraf — en gaffel. Det er »skroget«[1]) af rokken. »Hjulet« sidder i gaflen, således at hjulets aksel hviler i en skure i de to opstandere. Akslen kaldes »rokkejernet«. I hjulet er der »eger«, og to »lundstikker« holder rokkejernet på plads.

Uldhæk. (Højde ca. 44 cm).
Stevns Museum.

Trædeladet er forbundet med rokkejernet ved en »skagle«, og skaglen er bundet til trædeladet med et åleskind, det kaldes »skaglebåndet«. På det korte bræt hviler en drejet, rund træklods som bærer de to opstandere til tenens ophængning. Denne træklods kaldes »brystet«. Dette er forbundet med »skruen«, der sidder på enden af brættet, så hele opstillingen kan skrues frem og tilbage i forhold til hjulet. Brystet på en rok blev altid først angrebet af »orm«, det kunde blive så »ormstukket«, at det smuldrede hen. Det var især de dele af rokken, der var drejede, som først »gik med«, »så var der ikke andet end skroget tilbage«, sagde mor. »Rokken er brystsvag« kunde man også sige.

»Tenejærnet«, hvis ene ende er et lille rør »rokkepiben«, hvor tråden føres igennem, hviler i et leje i hver af de to opstandere. På tenejærnet skubbes »tenen« og »trissen« ind. Den forreste opstander kan drejes, så tenejærnet let kan tages ud, og tenen skiftes. På tenejærnet sidder et par »tenevinger« med en mængde små huller, heri

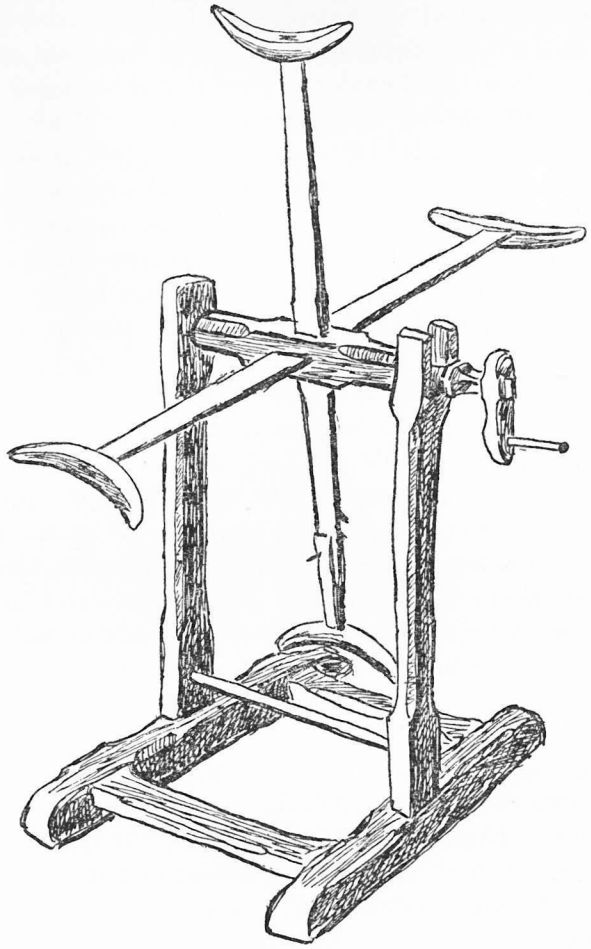
[1] Meddelerne er usikre, »skroget« er måske hele det underste parti af rokken.

sættes »rokkepinde«. En rokkepind er en lille stump gren af bøg eller kirsebærtræ med en naturlig krog. Når der spindes slås tråden om krogen, ved at flytte pindene kan man regulere tenens fyldning. »Tenekopper« kaldes de to skiver for enderne af tenen. Til rokken hører en »rokkesnor«. Det var tre tråde af hørgarn tvundet sammen. Snoren lægges dobbelt om rokkehjulet og den ene del lægges om trissen, der er skruet fast på tenejærnet, den anden om tenen. På denne måde drejes det hele rundt.

»Opstanderen« kan sættes fast i et hul ved siden af brystet. Den rager op over tenen og er indrettet således, at »hørhoved« eller »blårbrikke« kan sættes fast i den, når der skal spindes hør eller blår. Hørhovedet har form som en kegle. Blårbrikken er en rund træbund med nogle pinde i kanten; den kan være 17 cm i diameter med otte pinde af ca. 17 cm.s længde. En anden rok, som er mere enkel i indretningen, kendes også. Den brugtes mest af finere folk. Den kaldes »opstanderrok«. Her sidder tenen over hjulet. Til at smøre rokken med havde man olie i en flaske. En fjer som var ribbet, på den yderste spids nær, stod i flasken og brugtes til at smøre med. Olien kaldes »rokkeolie«.

Om rokken er der en gåde: »Hugget i skoven, smedet i smedjen, født i fårehuset, og nu står jeg på gulvet og danser som en lille jomfru«.

Arbejdet med at omdanne uld og hør til en tråd kaldes »at spinde«. På tenen sidder en snor fastgjort, den føres ud gennem rokkepiben, og idet hjulet sættes i bevægelse, holdes tøjen til snoren, denne løber først om tenen, og ulden — eller hørren — trækkes ud og snoes til en tråd og løber derpå om tenen. Det gjaldt om at få en jævn tråd. Hvis fingrene ikke var hurtige nok i bevægelsen i forhold til fodens bevægelse af trædeladet, som jo ved skaglen står i forbindelse med hjulet, vilde tråden »kurres«, det vil sige tråden snoes for meget, så der bliver en mængde små »kurrer«; »det bliver til bare »rokkekurrer« siger man. Det kaldes »at træde rokken«, når snoren på tenen føres igennem rokkepiben, hertil kunde bruges en eller anden nål, som man havde ved hånden. Når snoren var for slap, vilde rokken ikke »tage«, så skruedes tenen tilbage. Snoren vilde sommetider »slå af«, så kunde den komme ned og blive fedtet



Haspe. (Højde ca. 92 cm.)
Køge Museum.

af rokkeolie, man måtte da »kridte« den, det vil sige gnide den med kridt.

Når der var børn i et hjem, måtte en mor passe på sin rok og »spænde fra«, når hun ikke spandt. Snoren blev taget af hjulet og slået nogle gange om den ene opstander; så kunde der ingen skade ske, selv om hjulet sattes i bevægelse. Når en pige en aftenstund

blev søvnig og sad og halvsov over sin rok med blårtotten, kunde én for løjer sætte en svovlstik til »totten«, så gav det et fyst, alt det løse futtede af, men der skete ingen skade, og pigen blev vågen.

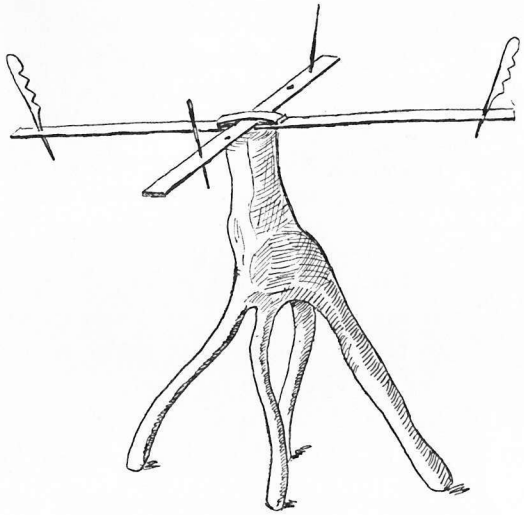
I julen måtte man ikke spinde eller vinde garn, da intet redskab måtte gå rundt. Lørdag aften blev der altid spændt fra, så måtte man heller ikke spinde. Følgende lille historie fortaltes, hvis nogen skulde glemme forbudet: »En kvinde sad og spandt en lørdag aften, så viste hendes døde søster sig for hende med blodige hænder og sagde: søster, se hvad jeg har vundet, fordi jeg lørdag aften har spundet«.

Når ulden var spundet før jul, tog man fat på hør, blår og skættefald efter jul. Den gamle skik var, at konen spandt hør, storpigen blår og lillepigen skættefald. En hørdukke blev taget ud af kransen, og hørren bredt ganske tyndt ud på bordet, så lagde man hørhovedet ned på hørren og drejede det, idet man lod hørren snoes om, tilsidst blev der bundet et stykke papir om, og hørhovedet blev sat fast i opstanderen på rokken. Blår og skættefald kom i blårbrikken, som også sattes i opstanderen. Af hør blev spundet en særlig fin tråd, der kunde bruges til »sytråd«.

Når tenen på rokken var fuld, skulde der enten »haspes af tenen« eller »vindes af tenen«. Det garn, der skulde bruges til at væve af, blev haspet af. Uldgarn, som skulde bruges til »at binde« (ɔ: strikke) af, blev vundet i nøgler og tvundet.

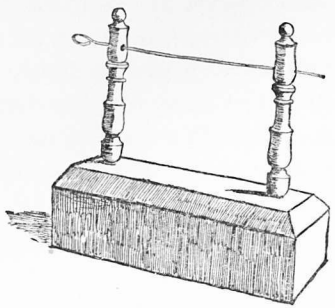
Den ældste »haspe« var hjemmelavet. Det var et stativ med fire arme og et håndtag, så den kunde drejes medens garnet løb om haspens arme; der var en lille tværstok på enden af hver arm. Den nyere haspe var lavet hos en rokkedrejer. Når vingerne eller stativet med »armene« anbringes vandret, kan den bruges som »garnvinde«. Når halvdelen af garnet var haspet af, bandt man en tråd om garnet og lod enderne hænge løst, indtil det hele var haspet af; så bandt man atter om garnstykket. Dette kaldte de gamle at binde »talbånd«. Fedbånd« kaldes disse bånd nu. Når garnet skulde vindes af tenen, kunde man enten tage rokkesnoren af tenen, så denne kunde løbe rundt på tenejernet, medens man vandt, eller tenen kunde tages af, sættes på en indretning, en tung træklods med et par opstandere

og en ståltråd, så andre kunde vinde garnet af, og den der spandt kunde fortsætte med at spinde, når en ny ten sattes på rokken. Det gjorde man i de lange vinteraftener, Karle og drenge fik lov at vinde af tenen. Når garnet var spundet og vundet i nøgler, skulde det »tvindes«. I almindelighed blev to tråde tvundet sammen. Man tog to nøgler af det spundne garn, bandt enderne af garnet til snoren



Meget primitiv garnvinde. (Højde ca. 70 cm).
Stevns Museum.

på tenen, så lod man rokkehjulet løbe »avet om«. Nøglerne havde man i en kurv. Når tre tråde tvindes sammen, kaldes garnet »treløbet«. Når man »vandt garn« enten det nu var af tenen eller garnvinden, havde man »en vindepind«. Denne kunde være fint udskåret eller drejet og var 16—20 cm lang. I venstre hånd holdt man pinden og garnet førtes med højre hånd, men det var venstre hånd der bevægedes, man skulde vinde »ud fra sig« ikke »ind imod sig«. Det, der vindes på pinden, kaldes »undervinding«; når man synes, der er nok, skubbes det af pinden, og der vindes videre på »nøglet«. Hvor man holder med pegefinger og tommelfinger, bliver der huller i nøglet, og nøglet drejes langsomt mellem disse to fingre. Det skal,



Tenelad eller tenetøs.
(Højde ca. 35 cm).
Køge Museum.

Vindepind.
(Længde 16 cm).
A. P., Strøby.

når det er færdigt, være rundt med to pæne huller. Nøglerne trædes tilsidst på en snor. Hertil havde man et ben, der var spidset lidt og med et hul i den ene ende. Benet trædes som en nål og stikkes igennem det yderste lag af et nøgle. Det sidder »ved skanken« på en gris, siges der; det må vist være lægbenet.

Når man vandt hørgarn, blårgarn eller skættefald, havde man en »russelæp«, en lille lap af skind, i højre hånd, så man ikke sled hul på fingrene.

Garnets vask og anvendelse.

Til »dynevår« anvendtes både uldgarn og hørgarn. Uldgarn blev haspet af tenen og vasket med forsigtighed i sæbevand, skyllet og hængt ud. En del af garnet beholdt sin naturlige farve, hvidt eller gråt. Det øvrige sendtes til Køge for at farves. Det blev »køgefarvet«, sagde man, i modsætning til hjemmefarvet. Der var især to farver, som var meget almindelige til dynevår: »magenteblå« og »magenterød«. I rødt var der mange nuancer blandt andre »karmosinrød«. Det dynevår, hvortil uldgarn anvendtes, kaldes »uldent dynevår«, det brugtes mest til »ovendyner«. Rendegarnet var hør. Bundfarven var hvid eller grå — uldens naturlige farve.

Hørgarn, blårgarn og skættefald blev kogt i »askelud«. Garnet »sattes i blød« i koldt vand og stod en lille tid, så blev det trukket

op på »bankestolen«, en bænk som var lidt højere end en almindelig bænk og ca. 1 meter lang. Den brugtes til at »trække tøj op på«, som man siger nu. Her kunde det ligge og »drive af«. Garnet blev lagt i bryggekedlen med aske mellem lagene. Kedlen blev fyldt med vand, og det skulde koge et par timer. Bøgeaske var bedst til vask.

Når garnet havde kogt tilstrækkelig længe, trak man det op i en balje og bar eller kørte det ud til en vanding eller et mosehul og skyllede det, bagefter blev det sat i blød i brøndvand. Dagen efter skulde det trækkes op og hænges ud.

En raft blev lagt fra et træ til et andet, så den hvilede i en kløftet gren, »en tveje«, her blev garnet hængt. For at holde garnet nede, garnstykkerne vilde jo krølle sammen, stak man en glat stang igennem. Det kunde være et af redskaberne som brugtes ved bagning.

Det var i foraarstiden, man »blegede« garn. En gang imellem skulde det vendes. »Mor vendte tit garnet Skt. Skadeaften«. Det var aftenen før skærtorsdag. Når det endelig var bleget, tog man det ned og bankede det, eller man tog et stykke ad gangen og slog det af alle kræfter mod bankestolen eller en sten. »Det var morsomt at slå garn«. På denne måde blev garnet renset for »skæver« og aske. Det blev nu sat på garnvinden og vundet i nøgler.

Når både uldent og linned garn var vasket, farvet og vundet i nøgler, skulde der tages bestemmelse om, hvorledes dynevåret skulde væves. Enhver kone lavede selv mønstret. Hun tog en stump træ, helst et fladt stykke af en passende længde, så vandt hun farvet og hvidt, el. gråt, garn om træet i den bredde striberne i dynevåret skulde have; hun snakkede med andre kvinder om sagen og endelig blev det afgjort, hvorledes det skulde være. Et dynevår med hvid bundfarve har fx. et 15 cm bredt mønster med 45 kulørte striber, tre røde farver og én blå. Et andet har et 11 cm bredt mønster med 11 striber i rødt og blåt, og et tredje et 40 cm bredt mønster med 65 striber i rødt og sort. Der var mange forskellige mønstre. Striberne kunde jo varieres i det uendelige. En dag i forsommeren kørte manden for sin kone med alle de forskellige bundter af nøgler til væveren. Hun skulde »til render«, hed det. En flaske fløde eller mælk havde hun med, og »når de var til render leverede de slettemel«[1]. Væveren fik for-

[1] ɔ: hvedemel, rørt ud i vand, og smurt på garnet med en børste.

øvrigt julerente. Konen blev hos væveren, så længe det varede »at rende«. Det uldne dynevår var hørgarn »rendt« og uldgarn »slået på«. Striberne gik på tværs i dette. Til »nedendyner« brugtes mest linned garn, både hørgarn og blårgarn; en del af garnet blev gerne farvet blåt. Striberne i dette dynevår »gik på langs«.

Foruden dynevår fik man vævet lærred til »sengeomhæng« af farvet hørgarn. Dette kunde være uldent på den ene led, men det var ikke så godt, det vilde gerne »krølle«.

Af de forskellige slags hvide lærreder var »hørlærred« det fineste. Det blev brugt til brudelagner og til finere skjorter og særke. »Hælvtenlærred«, »hørgarns rendt og blårgarns slaget på« var mere almindeligt til det daglige linned, men både »blårlærred« og »skættefaldslærred« kunde anvendes til lagner og til hverdagstøj.

Hvergarn var meget brugt omkring 1850—60. Det blev vævet i en mængde mønstre: uldgarn på den ene led og — så vidt vides — bomuldsgarn, som købtes, på den anden led. »Lod«, forårsuld, var bedst til hvergarn.

Der var mange vævere i den tid, og de havde meget at bestille — også enkelte kvinder havde lært at væve; »væverpige« kaldtes en ung pige, når hun vævede for fremmede. Hver kone havde en bestemt »væver«, hun lod væve hos. Der var en ulempe herved: hvis væveren var dygtig til at væve dynevår, så var hans lærred gerne for stift. Dynevår skulde slås godt sammen for at det ikke skulde »stikke fjer« (ɔ: for at det kunde være fjertæt), men hvis lærred blev slået hårdt sammen, fik man det stive lærred, som først efter mange års brug blev nogenlunde blødt, aldrig rigtig godt. Uldgarn til »vadmel« blev ikke vasket eller farvet; først når det var vævet, fik vadmel flere behandlinger, stampning og farvning, men dette var fagarbejde og udførtes i købstederne.

»Gråvadmel« kaldtes vadmel vævet af gråt garn; denne naturlige grå farve havde tilbøjelighed til at blive rødlig. »Gråkjolen«, en kappe til mænd til kørebrug, var af dette vadmel.

Når væveren havde afleveret rullen af lærred og fået sin betaling, blev lærredet ved første lejlighed kogt og lagt ud »at bleges«. I haverne var der næsten alle steder »en bleghave«, et stykke jord der altid lå hen med græs; hvis man ikke havde bleghave, blev lærredet lagt på grønjord i marken tæt ved gården. Når det havde stået i blød, blev det kogt i askelud, f. eks. efter en storvask, så blev det skyllet og lagt »på bleg«. Lærredet lå ude i den bedste sommertid, når græsset var slået en gang.

I middagsstunden måtte pigerne »vande lærred«, det vil sige stænke lærredet med vand, når det lå i græsset. I siderne på et stykke lærred, var der i reglen syet »hanke«, så det kunde holdes fast til jorden, når man satte pinde gennem hankene ned i jorden.

Var man bange for, at tyve skulde stjæle lærredet, blev det sat i blød hver aften og lagt ud igen om morgenen. Når det havde ligget en halv snes dage, blev det atter kogt, skyllet og lagt ud, og dette gentog sig efter nogle dages forløb.

Binding.

»At binde« kaldes arbejdet med at lave hoser, trøjer osv. af uldgarn ved hjælp af »pinde«. Når man »bandt hose« havde man fem »hosepinde«, det var stålpinde. Man begyndte med »at kaste masker op«, det hedder nu »slå op«, hertil brugtes til at begynde med kun én pind; de andre toges i brug efterhånden. Når der er masker nok på alle fire pinde, lukkes ringen og den femte pind stikkes ind i første maske på første pind og med højre hånd slås tråden om pinden og en ny maske dannes. De mest øvede havde tråden om højre hånds pegefinger, men ellers havde man tråden mellem højre hånds pege- og tommelfinger og holdt på tråden sammen med pinden, der arbejdedes med; »bindehosen« holdt man i venstre hånd.

Når en lille pige i seksårsalderen skulde lære at binde, fik hun noget hvidt uldgarn og to pinde — ikke altfor fine — for det gik ud over fingerspidserne i den første tid. Hun skulde blot binde frem og tilbage; det, hun bandt, var enten et par »hosebånd« eller »en sele« til sin fader. I begyndelsen vilde hun »binde for fast«, så stak hun hul på fingrene, siden kunde det træffe, at hun »bandt for løst«, så blev hosebåndet ikke lige bredt. Den første maske skulde »tages af«, blot løftes over på den pind man bandt med, så blev kanten jævn. At »tabe en maske« var et uheld som kunde hænde for små piger og gamle kvinder, så måtte mor have fat og »tage masken op«.

Fem pigebørn var der i hjemmet. Når de kom så vidt, at de lærte at binde hose, målte deres mor en vis længde garn af hver enkelts nøgle, »slog en klanke«, dvs. hun lagde tråden dobbelt og slog en løs knude, og vandt garnet på nøglet igen, så kappedes pigerne om at blive færdige med denne længde. Det kaldtes »at måle klanke«.

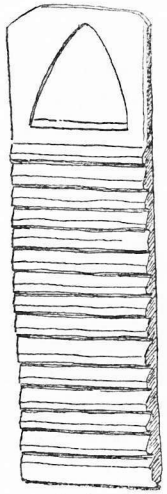
En hoses længde skulde være »halvfjerde knomål«. Et knomål er langfingerens længde fra spids til tredje led. Var det til andre, man bandt hoser, havde man »en målehose«, det var en af vedkommendes gamle hoser.

Det første der bindes på en hose er »stolpegang«, udtalen i folkemålet tyder ikke på, at ordet opfattes som stolpegang af alle. Stolpegangen er en ca. 6 cm bred bort »to ret og to vrang« skiftevis. I ældre tid nåede en hose kun lige knæet. Straks når stolpegangen var bundet, blev nogle masker »taget ind«, »de bandt hase«, siger Ane, der skulde være lidt facon i hosen i knæhasen; det samme antal masker blev »taget ud«, når der var bundet et lille stykke. Det var kun på »mandfolkehoser«, man bandt hase. På disse blev også bundet et par vrange masker bag på hosen, og når det skulde være rigtig fint et mønster på det øverste af »skaftet«, »stads« kaldes det.

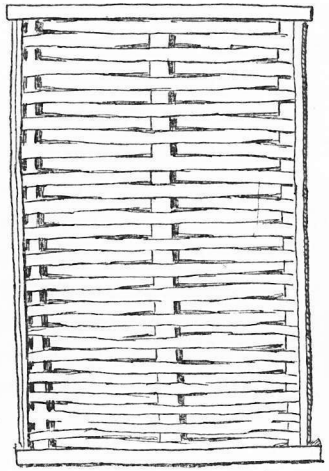
For at en hose kunde få facon, blev der »taget ind« bag på hosen, to masker i en omgang og nogle omgange imellem, indtil hosen havde en passende vidde. »Er den snart til hæls«, kunde man spørge, når man syntes, at skaftet var langt nok. Til hælen brugtes en enkelt tråd tilligemed den man ellers bandt af. Det kaldes »enfægte«. Man sagde f. eks.: »jeg mangler enfægte til den hæl«, »jeg har et nøgle enfægte hér«. Karen Kristensen, Lyderslev, kaldte det »enfældt«.

Hælen var »trestykkes hæl«, tre lige stykker i stedet for kilen som nu bruges. »Sokken« blev nu bundet færdig, og på grå mandfolkehoser blev der sluttet af med hvidt garn. »Der blev bundet hvidt ude i tåen« eller »hvidt i snutten«. Tilsidst blev hosen »lukket« og »enden stoppet ind« med en stoppenål. Det øverste af en hose kaldes »kraven« eller »hosekraven«. Hosen uden sok er »et hoseskaft«, og foden kaldes »hosesok«. »Et par gamle skafter« kan »forføddes«. Mænd brugte både »lange hoser« og »halvhoser«. Om vinteren når der var sne, trak man et par halvhoser uden på. Hoserne blev bundet af hvidt garn, men i den tid, her er tale om, begyndte

man at bruge spættet og gråt garn. Garnet blev farvet, inden det blev tvundet, og en hvid og en blå tråd blev tvundet sammen. Man kunde også binde med to tråde som ikke var tvundet. Begge disse fremgangsmåder gav en »spættet« hose, men der var forskel i udseende. Kvindernes hoser blev også bundet af hvidt garn, men de blev farvet. Alle hoser skulde »valkes« når de var færdige. I den tid,



Valkebrag.
(Længde ca. 58 cm).
Stevns Museum.



Valkehæk.
(Længde ca. 54 cm).
Stevns Museum.

nulevende mindes, bar man sig således ad: de hvide hoser blev puttet i godt sæbevand og derpå, efter at vandet var trykket af dem, gnedet op og ned på »en valkebrag« — det er det ældste — eller »en valkehæk«. Valkebragen var en lang, svær fjæl med riller på tværs — den var temmelig smal. Valkehækken var en træramme med en fletning af afbarkede vidjekæppe, af form omtrent som et moderne vaskebræt. På denne ujævne flade blev uldtøjet »rubbet« godt, indtil det blev blødt at føle på, så blev det skyllet i lunkent vand og hængt til tørre.

Kvindernes hoser blev farvet, når de var valkede. De fleste kvinder havde en »farvegryde«, f. eks. en høj, sort jærngryde med tre ben og hank. Når der skulde farves, blev gryden sat over ilden på

»trefoden« i skorstenen med vand i. Det pulver, som brugtes til at farve i, opløstes i vandet. Det var almindeligt at farve i »persiko« og »blåsten«. »Det første jeg kan huske, farvede mor magenteblåt« siger Christine, men hvad der brugtes for at få denne farve, vides ikke. Persiko og blåsten kunde blandes. »Kastorsort« kaldes en farve. Uldtøjet blev kogt i opløsningen, og sålænge farvningen stod på, rørtes der i farvegryden med en stav. Sorte og mørkeblå hoser var det almindelige, men de var slemme til at »smitte af«.

I 1870—80erne brugte pigebørn »ringlede« strømper. Den ene halvdel af et stykke uldgarn blev dyppet i rød farve, det andet beholdt sin naturlige farve. Af dette tofarvede garn bandt man hoser.

Foruden hoser bandt kvinderne »nattrøjer«. Således kaldtes nogle hvide trøjer, hvor bullen var af hvidt vadmel, ærmer og skulderstykke af uldgarn. Mændene bar disse trøjer udenpå skjorten. Ærmerne var bundet i mønstre på stadstrøjerne. Nattrøjer var beregnet til at ses, og til gæstebud og gildes smed mændene den udvendige trøje og sad og spillede kort eller dansede i »nattrøjeærmer«.

I slutningen af det 19. århundrede gik gamle kvinder med en uldtrøje, bundet af hvidt uldgarn, udenpå særken. Den kaldes også nattrøje. Den har formodentlig afløst den strikkede trøje — grøn eller rød — som hørte til den ældre kvindedragt. Også andre uldne klædningsstykker bandt man: »vanter« — »bælgvanter« med tommelfinger, og »fingervanter« med fem fingre, det var dog ikke alle, der kunde binde fingervanter — endvidere »halstørklæder« og små trekantede »sjaler« med bånd til at binde om livet, de kaldes »bindesjaler«, samt »muffediser« og »klokker«. Disse sidste blev bundet på mere kunstig måde enten »patent« eller »kallunsbind«, som det hed, fordi mønstret mindede om ternerne i et kallun.

En lille rest af et nøgle kaldes »en lut«. Christine har hørt et andet gammelt ord, men ved ikke rigtig, hvad det betyder. Konen, hvor hun tjente, sagde: »der er vel nok et lille klevse derhenne«, hun mente hermed, en lille rest af garn.

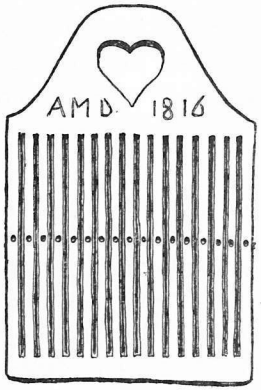
»Bindehosen« fulgte kvinderne hele livet igennem. Der var altid brug for nye hoser, eller der var gamle, der skulde forføddes, og var man endelig godt forsynet, så bandt man »på oplæg«, det vil sige til at lægge hen til senere brug. »Mor vilde engang prøve, om hun

ikke kunde sidde på vognen og binde hose, medens de kørte til Varpelev. Det var om sommeren. Hun satte sig tilrette med bindehosen, men tabte nøglet på vejen og opdagede det ikke, før de havde kørt et stykke vej; siden opgav hun at binde hose, når de skulde ud at køre«.

Forskellige småarbejder.

I disse år (omkring 1870) begyndte man at hækle. Kvinderne brugte nogle små trekantede tørklæder til at binde over hovedet, de dækkede håret og blev bundet under hagen. De kaldtes »uldnet«; de var hæklede af Uldgarn.

Af uldgarn kunde laves mange forskellige slags bånd: »hosebånd«, »kantebånd« og bånd til bindesjalet. Der blev altid nogle rester af garn fra vævning og binding, og de kunde bruges til bånd. På et »vævespjæld« kunde man »væve« et bredt bånd af forskellige farver af garn. Om ordene vævespjæld og væve i denne forbindelse er folkelige ord, har det ikke været muligt at få bekræftet. Ane siger: »vi sagde virkebræt«. Men »virke« bruges om en anden måde at lave bånd på.



Vævespjæld.
(Længde 32 cm).
A. P., Strøby.

Et vævespjæld som har tilhørt »mormor« Ane Madsdatter, født i Hellested 1800, er 32 cm langt og 22 cm bredt, der er 16 lange åbninger og 17 huller midt på brættet. Det er malet rødt og øverst er der et udskåret hjerte, herunder står: A. M. D. 1816. Det blev brugt i søstrenes hjem.

Uldgarn af forskellige farver og af en passende længde blev trukket igennem de lange åbninger og hullerne, ialt 33 tråde. Trådene samledes på den ene side af brættet og gjordes fast fx. i håndtaget på en dør. På den anden side blev enderne af garnet knyttet til en snor, som den, der skulde lave båndet, fik bundet om livet. Man gik så langt fra døren, at trådene strammedes, og spjældet havde man lige foran sig. Vævespjældet hængte altså i rendegarnet. I hånden havde man et nøgle — måske man har brugt en slags »skytte« i ældre tid — med det garn, der skulde puttes igennem de to rækker af tråde, når spjældet skiftevis løftedes og sænkedes.

Man kunde »slå sammen« med selve vævespjældet. Disse brede vævede bånd blev mest brugt til hosebånd. Både mænd, kvinder og børn brugte et bånd at binde om hosen nedenfor knæet. Når en pige tabte hosebåndet, blev der sagt til hende: »din kærest er på gale veje!«

Bar man mad eller mælk til gamle eller syge, havde man en krukke med to ører i. Over krukken blev lagt en tallerken, og et bånd af uldgarn blev bundet i krukkens ører, så bar man i dette. Et hvidt tørklæde blev bundet om krukken.

Et andet arbejde kaldes at »virke«. Hertil brugtes et ulige antal tråde af forskellige farver, 15 fx. Alle tråde fæstedes samlet. Med fingrene tog man den yderste tråd i den ene side og førte den skiftevis over og under de andre tråde indtil midten, på samme måde tog man den yderste tråd i den anden side og fortsatte ved stadig at føre de yderste tråde over og under de andre. Heraf fik man et fint, »virket« bånd, som kunde bruges både til hosebånd og andet.

Firkantede bånd kunde laves ved hjælp af et lille redskab af træ, af form som vedføjede rids. Tråden førtes gennem et hul i redskabet og sloges en gang om hver af de to spidser. Så slog man tråden om den ene af spidserne og løftede løkken over, så der dannedes en ny løkke, dette gentoges skiftevis med de to; herved fik man en køn, firkantet snor, som blandt andet blev brugt i de små trekantede vadmelssjaler som småpiger fik bundet om sig ved vintertid, når de skulde i skole.

Disse bånd kunde også bruges til at sætte i kanten på kvindernes skørter. Hertil brugtes også flettede uldgarnsbånd, »flettebånd«; man »flettede« af tre »parter«. Et gammelt ord for en enkelt part i snor eller reb er »en tåt«.

Gamle »hosesokker«, som blev klippet af, når hosen skulde forfødes, og alt gammelt, kasseret af uldne sager blev klippet i strimler eller pillet itu med en stoppenål, hvis man ikke kunde »hylle det op«, det vil sige trævle op. På det, der således var klippet eller pillet itu, blev der hældt kogende vand, så stod det lidt, inden det blev trykket op og tørret. Tilsidst blev det kartet sammen med lidt uld. Det kaldes »skrub« og blev spundet til en grov tråd for endelig at bruges til stof til »indenskørter«.

Til denne beretning skal føjes følgende meddelelser:

Ane Marie Pedersen, Strøby, har fortalt at pinseuge kaldtes »pjalteuge«, i den uge må man ikke »klippe får« eller »plante kål«.

Dorthe Marie Jensen, Strøby, har fortalt en del om uldent og linned.

»Vi sagde nu hørrevle« — om redskabet som brugtes, når hørren blev knevlet. »Katrine Rasmus Olsens, Ellen Hebos og Karen Kristen Nielsens var med at skætte« — foruden gårdens egne folk. Der blev sagt drøje vittigheder sådan en dag, de kan ikke gengives. »Ellen Hebos sad gerne og rimpede munden sammen, hun skulde jo være den pæne og ikke være med til de andres narrestreger!«

Dorthe Maries mor lod nogle huskvinder spinde for sig: »Ellen Hebos og Ane Mogens spandt mange blår og skættefald for mor«. Når det spundne garn så skulde afleveres, var der »snævergildes«.

Kvinderne blev beværtede med mad og drikke, hvad man nu havde i huset, og fik deres betaling: lidt penge og fødevarer, ost, et stykke sul, en krukke mælk og lg. Kvinderne var »en vending oppe i stuen« — i øverstestuen — for at se, hvad man havde fået af nyt dynevår, lærred og andet. Når der skulde være fastelavnsgildes i gården, sørgede man for at få garnet kogt og hængt ud til den tid. Så talte kvinderne om, hvor meget garn der var spundet i vinterens løb.

Når garnet var bleget, blev det lagt på bankestolen og banket igennem. Dorthe Maries far havde lavet »en banker« til dette brug. Garnet blev blødt af at blive banket, og aske og skæver røg af. Ved gården var en vanding, hvor garnet blev skyllet, når det var kogt, hvis der var is på vandet, blev der »vækket«, det vil sige, isen blev slået i stykker. Hos Niels Jensens, hvor Dorthe Marie havde tjent, var der en vanding i »fæhaven«, her skylledes garnet.

Når garnet blev haspet af tenen, bandt man »talbånd«. »Vi bandt tal«.

»Hælvtenlærred« var »hørgarns rendt og blårgarns slået på«; det blev brugt både til lagner og linned. Lærred af blårgarn og skættefald blev brugt til lagner. Skættefaldslagner brugtes til »udsengene«, det vil sige sengene i karlekammeret. Af det grove lærred blev der syet hvide bukser til mandfolkene. »Far gik ikke med hvide

bukser, de var stribede. Lærredet blev sendt til Køge for at blive trykket«. Lærredstøjet var hverdagstøj.

Dorthe Marie fik til sin konfirmation i 1863 to »hvergarnskjoler«, den ene med rødt i ternerne, den anden med blåt.

»Sankt Hansaften og andre sommeraftener gik vi piger gerne en tur ud i marken, ned til mosen. Så kom Hans Rasmussens piger. Vi sad så og bandt hose til det var tid vi skulde hjem i seng«. Dorthe Marie havde »en salvetsdug«, hørlærred vævet i blomster, med navn og årstal, den var syet af en søster, da Dorthe Marie var otte år — i 1856.

Lovise Jensen og Rasmus Jensen, Strøby, har fortalt: Hør blev sået i et af markens skifter, men det var kun et lille stykke. Jorden skulde være god og ren. »Vor farbroder havde tjent ude på Heden (ɔ: Hedeboegnen), han fortalte, at når de såede hør dér, så skulde de smøge bukserne godt op, så blev hørren lang. Det kender vi ikke her«. Det kendes heller ikke her — som andre steder — at karl og pige fik sået hør i marken »de kunde ikke få det gjort i arbejde« (ɔ: tilberedt), mener Lovise Jensen.

Når hørren var tjenlig, frøet modent, skulde man »ruske hør«, og »vi lægger den på skår med det samme«; så lå den en lille tid, blev derpå vendt, »neget op«, bundet som sæd og »sat i hob«. Så blev den kørt hjem og »knevlet« — den blev »lokket op« og knevlet i en »knevle«, en kam med jærntænder — »hørknevlene« røg af, når hørren blev trukket gennem tænderne. Nu blev hørren atter bundet sammen og kørt ud og »bredt ud« på marken, hvor den lå i længere tid.

Når den havde ligget sålænge, at stænglen kunde »knække« ved at gnides mellem fingrene, blev den vendt, bundet og atter kørt hjem.

Når der var »indhøstet«, blev hørren »brudt«. Først blev den »tørt« (tørret) over »brydegraven«, hvor der var »dybt ned«. Der blev »sat vognfjæler« ved siderne og lagt »stænger« over, hvor hørren kunde ligge. I graven blev der fyret med store favnestykker. Ilden i graven måtte ikke »blase«, det vil sige blusse. Et par kvinder vendte hørren over graven, og der stod vandkander tæt ved graven, for at man kunde stænke vand på hørren, hvis der gik ild i den.

Mandfolkene »brød« hørren på en »brydebrag«. Når den var brudt, blev den lagt i et kar og sat ind i en lade. Så skulde hørren skættes, og man havde tre-fire kvinder til at »skætte«. »Det var vist de samme, der skættede flere steder, så vi måtte vente, til de kunde komme«. De brugte »skættetræ« og »skættehånd«.

»Bagefter blev den heglet på en hegle, det gjorde mor selv, og hun snoede et hoved på den. Når hørren skulde spindes, blev den bredt ud på et bord og trillet på hovedet« — det vil sige hørhovedet, der hørte til en rok.

Konen spandt hør, storpigen blår og lillepigen skættefald; det sidste blev brugt til sækkelærred, ellers bruges det ikke. Når der spindes, skal hjulet dreje »ret om«, men når der tvindes, skal det gå »avet om«, »ellers snoes det op«.

»Undervinding« kaldes det første der vindes på vindepinden.

»Mor skulde op at rende«, det vil sige, hun skulde til væver med garnet, og var så til stede, medens væveren »rendte« (ɔ: trendede). Garnet kaldtes »rendegarn«. »Vi fik vævet noget dynevår, et stort stykke dynevår af gråt »emaleret« uldgarn, det var spundet i Køge for at det skulde være rigtig godt, så stikker det endda fjer«.

Til en seng hørte: en overdyne, to underdyner, den ene med uldent dynevår, den anden med linned, to »langpuder«, og en lille »hovedpude« eller »trækpude«. Man skiftede underdyner, så den med det uldne vår var øverst om vinteren, og den med linned vår øverst om sommeren. »Vi fik såmænd hver en god seng hjemmefra«, det vil sige sengetøj til en seng. »Hælvtenlærred« blev brugt til skjorter, vi købte noget bomuldsgarn til blårgarn«, det kunde også være: »hørren rendt og blårgarn slået på«.

Fra Frøslev (Maren Hansen) har vi de samme ord som i Strøby: Hørren blev »knevlet«, at »knevle hør«, den skulde »bredes«, og redskabet til at bryde på kaldes »brydebrag«. Der var »grove blår« og »fine blår«. Skættedagen sluttede med »skættegildes«. Man kunde farve brunt i valnødskaller. Avner af hør kunde bruges til at gemme æbler i.

Lars Nielsen meddeler, at teneladet kaldes »en tenetøs«.

Fra Hellested (Hans Nielsen) haves en oplysning om, at »brydegildet« og høstgildet sloges sammen.

N. P. Kristensen, Lille Torøje, husker en gammel remse, som han har hørt i sit barndomshjem i Højerup: »Lucie Vadmels gjorde lærred af lod, hun havde aldrig et fårehår, kun en sort høne«. Hvad betyder det?

Meddelt af Ane Marie Nielsen, Enderslev.

»Får skulde klippes i næet; de blev klippet før pinse de fleste steder. Der var en god pels på dem«. Når de var vaskede »så kunde de sådan dimte med skindet«, det vil sige ryste sig.

Fårene var bedst at klippe, når de var »undergroet«, ellers blev der ligesom en »told«, »den told sad til et andet år«. Når ulden var sammenfiltret i tjavser, så »hængte de jo sådan i væger«.

»De havde så meget ilhår ned ad benene, farven vilde ikke bide på« det vil sige, garn af den dårlige, stride uld var vanskeligt at farve. »Fårelud« kaldes vandet, fårene blev vasket i. Uldtøj skulde vaskes heri, »så gik der ikke møl i det«.

»Vi ruskede hør, så skulde den knevles, og så skulde den bredes ud og bleges«.

»Brydegrav« kaldes graven, og hørren blev brudt på en »brag«. Den dag man skættede, holdtes der »skættegildes«. »Hørren gemmer vi til silke og ulden gemmer vi til mol (ɔ: møl)«, hedder det, det vil sige, hør kan gemmes så længe det skal være, den bliver finere med tiden, men uld er vanskelig at opbevare.

På en gård i Enderslev havde de en karl som var lidt underlig. En gang sagde konen til ham, at han kunde gå ud og »bestille kartekvinder«. De troede jo, at han ingen kartekvinder kunde få. Karlen gik, og den dag, de skulde karte, kom der så mange kvinder, at de nær havde fået hele huset fuldt; nu skulde ingen sige, at karlen ikke kunde bestille kartekvinder. Til et kartegildes var maden »lidt bedre end ellers«. Når det var tidligt på efteråret, sad de i en port eller en lo og kartede. Når pigerne kartede om aftenen, lå karlene på bænkene. Så kunde det jo ske, at de »vendte kurven«, som pigerne havde tøjer i. Når de kartede »så satte de jo børnene til det at tjesse uld«, det vil sige pille ulden ud, inden den skulde kartes.

Sort og hvid uld blev skrubbet, men »de sorte får var røgede«, de var falmede i farven, ulden var rødagtig, derfor blev den farvet i

»brunspån« og »blåsten«. Når ulden var skrubbet, blev den bundet ind i et lagen, »så nippede vi det«, det vil sige, man pillede ulden fint ud af klædet.

I Ane Maries ungdom var der en pige, som havde kartet et pund uld på en dag. »Så mente jeg, at det kunde jeg også gøre. Så kom konen med et pund uld og sagde: det skal du karte, og så må du være fri, når du er færdig. Klokken otte om aftenen var jeg færdig, men så kom hun med nogle hoser der skulde stoppes; men når jeg var færdig med ulden, så synes jeg ikke, jeg skulde stoppe hoser, og så satte jeg mig til at binde på mine egne«. En del af pigernes løn bestod i lærred og uld. En pige fik et pund uld om året, det var »lønneuld«. Drengene fik »bundet hoserne«, halvandet par.

Ane Maries far havde tjent hos en rokkedrejer i Enderslev, »så skulde han ind på værkstedet, han var jo sådan lidt pillefingret« — snild på fingrene, så han kunde hjælpe til med arbejdet. Om rokken forklarer Ane Marie: »rokkejernet« — er — »det der går igennem rokkehjulet, så går det igennem et par opstandere«. Det, man træder på, kaldes »trædeladet«. På »tenejærnet« sidder »tenevinger«. I »garnvinden« var der seks »arme«, og i armene huller til »armpindene«. En armpind var drejet og havde et fladt hoved. Når der springes over en pind, medens der haspes, siger man: »vi har slaget hest«. Et »tenelad« kaldes den indretning, tenen anbringes på, når der skal vindes af tenen. Man brugte en »russelap«, det var en lille klud af »noget godt lærred«, når man vandt garn.

Man må ikke spinde »helligaftnerne«, det vil sige aftenen før en helligdag, så lidt som Mikkelsdag, Mortensdag og Kyndelmissedag. Her fortælles også historien om kvinden med de blodige hænder, der viste sig for den der spandt i helligdagene:

»der skal I se, hvad jeg vandt,
for Hellig tre konger jeg spandt«.

En »salvetsdug« var en dug med et mønster af blomster. Det var ikke mange vævere, der kunde væve så fint lærred. Når en kone skulde til væver, sagde man: »hun skal til vævere i dag«, så »rendte« væveren, når hun kom med garnet.

SYNING

I alle hjem, hvor der findes arvede ting, gemmes endnu en del »håndklæder« og »pudevår« med gammel syning. Det er mellemværk syet på hørlærred, hvor trådene er trukket ud. Mønstrene er dels dyr og træer, dels figurer som gentages.

En beskrivelse af, hvorledes denne syning udførtes, kan ikke fås nu.

Ane Marie Pedersen, født i Strøby 1845 og boende der til sin død 1931, fortalte i 1922 el. 23 på spørgsmål om gammel syning, at det kaldtes »at sy på udtræk«, og måden at kaste over trådene på kaldtes »at single«. Ane M. P. havde selv en del ting med gammel syning.

De udsyede håndklæder brugtes kun til at hænge på sengene. Et sådant håndklæde, som har tilhørt min oldemoder, Ane Madsdatter, gift med gårdmand Lars Christensen i Varpelev, født 1800, er 131 cm langt, 31 cm bredt, med tre mellemværk og navnet A. M. D. syet i en krans af korssting med blåt og rødt garn, samt årstallet 1830 i en anden krans. Håndklædet er af godt hørlærred, syningen er godt udført, forneden er der en smal »frynse«. Det andet håndklæde — der hørte to til en seng — har en anden af familien. Farmor havde to. De er 94 cm lange, 34 cm brede med tre mellemværk og frynse forneden, men uden navn og årstal. Farmor havde tillige et pudevår med bredt mellemværk, det sidder således, at halvdelen af det ses på den ene side, den anden halvdel på den anden. Når puden lå, eller hængte, i den opredte seng, sås hele mellemværket i den side der vendte ud mod stuen. Så vidt jeg husker, brugte farmor ikke at have puden lagt til stads, de tre stykker af omhænget hængte helt for sengen. Af Ane Bentsen har jeg fået en prøveklud, hvor der er begyndt på syning dels på udtræk og dels med en slags fladsyning. En sådan syning findes på skulderstykker af skjorter, som Ane Bentsen har — vistnok fra sin fars slægt. Det er en bort — én er

8 cm bred, en anden 4 cm — der består af hulsøm, små figurer af huller, trækkesting og fladsyning.

I årene 1860—90 — og måske også før — var det almindeligt, at pigebørn syede »navneklude«. Mors navneklud er syet 1874, da hun var tretten år; den er syet på fint stramaj med fint uldgarn i mange farver. Øverst findes alfabetet i flere størrelser med smalle borter imellem, derpå forskellige figurer: huse, dyr, mennesker, blomster, forældres og søskendes navne, dvs. forbogstaverne, nederst ordene: et barndomsminde, syet med store og små bogstaver — og i midten mors navn. Disse navneklude sattes i glas og ramme. Der var her i Strøby en kvinde, som underviste pigerne i at sy navneklude, og der findes — eller fandtes — en mængde af dem. Man havde en lille bog med mønstre at sy efter, den kaldes »navnebog«. Korsstingsnavne brugtes til håndklæder, duge, pudevår, særke, skjorter og lagner. At sy navn kaldtes »at navne«. Det skal »navnes«, sagde man. Når man var færdig med at spinde det linnede garn ved fastelavnstid, tog man fat på at »sy«. I den tid, der var tilbage af vinteren, syedes skjorter, særke, lagner, håndklæder, forklæder og hvad man havde brug for. Lærred havde man jo på oplag. Pigerne fik lærred til to særke årlig, det var en del af deres løn.

En »skjorte« består af »bul« og »ærmer«. Hertil hører »akselstykke« eller skulderstykke, »bryststykke« og »krave«, to »akselspejse« — eller som Ane M. Nielsen i Enderslev sagde: »halsspejse« — som indsættes på skulderen ved »halshullet«, desuden to »spejse« som sættes i siderne i »slidsen«.

Til ærmerne hører to spejse og »håndlinninger«. Det nederste af skjorten kaldes »skjortesvans«. »Knapper« syedes af den hjemmespundne »sytråd«. Man lavede en lille ring ved at vinde garnet om en rund pind eller lignende. Når den var tyk nok, krængedes den af, og der syedes knaphulssting om ringen. I midten af knappen, i hullet, syedes nogle tråde i et kryds, heri syedes knappen fast. På ærmerne var »læg« både ved skulderen og ved håndlinningen, og »stikninger« syedes på akselstykke, bryststykke og håndlinninger. På stadsskjorter var der »musetakker« på krave og håndlinning, det er små bitte tunger, syede med knaphulssting. En dygtig pige kunde sy en skjorte på en dag.

»Særkene« var »opledssærke«, hørlærred for oven til »opled« og blårlærred forneden til »nedendel«, siger Lovise Jensen, Strøby.

Karen Kristensen, Lyderslev sogn, siger »nederdel«. Ærmerne i en særk var halvlange med »hulsøm« og musetakker i kanten. Særken var delt ned foran, omtrent til livet. Nederst syedes nogle »trenser« med knaphulssting og herunder navn — i reglen med rødt garn. I et »særkeærme« var en spejs, et firkantet stykke lærred, syet ind for at give vidde under armen på samme måde som i et skjorteærme.

Linned blev syet sammen med en stikning og »indensømmen« »syet efter« eller »fældet efter«. På skjorter var der en smal »søm« forneden, på særke en lidt bredere. Den kunde kaldes »nedensøm«. At sy denne kaldes at »sømme«. Slidsen kaldes ofte »smitte«.

Til »lagner« skulde der to længder af lærred; de blev »kastet sammen«. Lagner sømmedes forneden, og foroven syedes hulsøm eller blot en bred søm. Navn syedes på den ene side, det var korsstingsnavn; her kunde også sys blomster og i reglen årstal. Håndklæder, som ikke brugtes ret meget, blev mest syet af lærredsrester af forskellig slags. Duge var vævet på en særlig måde. En slags vævning kaldes »korndrejl«. På duge var der en »trense« ved den ene ende; trenser var kunstigt flettede frynser. Man flettede ikke selv disse trenser i Strøby, her var der i slutningen af århundredet en kvinde som udførte dette arbejde, men tidligere har det vist været hjemmearbejde. Dorthe Marie Jensen, Strøby, fik i medgift hjemmefra syv par lagner og fem duge, hun havde tredive særke, men hun havde også tjent en del år.

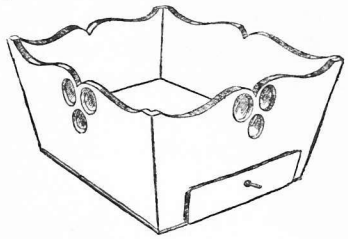
»Vår« til dyner og puder syede man selv. I hjørnerne på en dyne eller pude satte man i reglen en »dusk« af garnender eller tøjrester, eller der syedes et stykke skind på. Fjerene i en dyne stak altid først igennem i hjørnerne. At fylde fjer i dyner og puder hørte til de mere sjældne arbejder.

Alle syarbejder udførtes med hånden. Symaskinerne kom i slutningen af århundredet, men de var jo ikke almindelige til at begynde med. Enhver kvinde havde en »sykurv« eller »sykasse« med »saks«, »syring«, »nålehus« og »vindsler«, »nøgler« og »voks«. »Kludekræmmerne«, som rejste omkring og samlede klude, havde et oplag af

»knappenåle«, »synåle«, »stoppenåle«, »hægter og maller« og »tråd« som dels gaves i bytte for kludene og dels solgtes.

At »stoppe hoser« og »bøde« hørte til dagens orden. En karl, som var fremmed på en egn, lod en husmandskone vaske og bøde tøjet. Hun kaldtes »bødekvinde«. En lap kaldes en »bødeklud«. Marie Christoffersen fra Smerup sogn kender ordet »bod« om lap, men siger, at det mest blev brugt om lap på fodtøj.

Når der skulde sættes store lapper på bukseben, så de næsten blev fornyede, sagde man, at bukserne blev »sålede«; det kunde også siges, når der syedes lapper på hoser.



Syæske eller sykasse. (Bredde foroven 24 cm). Stevns Museum.

Forneden på et kvindeskørt sad en »skoning«, den blev først slidt og skulde fornyes, det kaldtes at »sko« et skørt. Ældre kvinder satte et stykke ternet, linned tøj udvendig på skørtet, når det blev slidt.

Et lagen som blev slidt kunde »ægvendes«, det vil sige, lagenet sprættedes op og syedes sammen i den modsatte side.

Når der ventedes et barn i et hjem, syede moderen de ting, som hørte til et barns udstyr. »Svøb«, »list«, »ble«, »navlebind«, skjorte og trøje var det vigtigste. Svøbet var af kulørt vadmel, listen kunde være af hvergarn, kantet med linned tøj og foret med hvidt lærred. Til bleer brugtes vist ofte slidt lærred, fordi det var nogenlunde blødt. »Når mor fik barselbakken frem, så vidste vi besked«, sagde en kvinde engang. Barselbakken er en flad bakke af træ, malet med blomster og navn, den brugtes til at have børnetøj i.

Syning som fag har været kendt fra det 19. århundredes begyndelse og formodentlig også før den tid, men så langt rækker mindet, idet en og anden véd, at farmor eller mormor har været »skræderpige«. Skræderpigen gik ud i gårdene og syede. Hun havde et »pressejærn« som skrædere har, og en rund papæske, med en »nålepude« som låg, til sine småting. Nogle kvinder syede huenakker og broderede navn. Så det er jo muligt, at særlig fine ting er syet af disse kvinder.

En kvinde i Strøby havde lært at lave hårarbejder. Af afredt eller afklippet langt hår kunde laves urkæder og »hårskilderier«. Håret redtes fint og glat og ordnedes i små blomster og lignende, som syedes fast på et stykke hvidt papir, der sattes i glas og ramme.

Man måtte ikke sy i julen, så fik man buldne fingre.

»Der har du syet præsten til degnen« eller »fanden til skræderen«, sagde man, når en syede sytøjet fast til forklædet, hun havde på.

»Doven skræder tager lange nåls«, hed det, når en pige tog altfor lang tråd. Den som »træder en nål, før hun klipper tråden over, slipper aldrig sine sorger«.

»Hvem som ikke det gamle vil bøde, kan meget nyt øde«.

VASK OG RENGØRING

Vask.

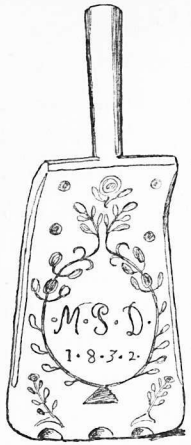
Det var et strengt arbejde at vaske — især i den kolde årstid. Linned og lagner af det grove lærred var vanskelige at have med at gøre. Askeluden tog slemt på hænderne, og det var også slemt at stå ude i alle slags vejr og skylle og banke vasketøjet, og den, der bankede, blev gerne gennemvåd.

Man vaskede derfor ikke »storvask« så ofte. Det skal have været almindeligt at vaske i fastelavns uge. Det linnede garn var i reglen spundet til den tid. Det blev kogt efter storvasken. Maren Hansen, Frøslev, fortalte om en kvinde som absolut skulde vaske hvide tirsdag i fastelavns uge; hun troede, at hendes vask blev mere hvid, når hun vaskede den dag. Før højtiderne og efter høst blev der vasket. I julen måtte man ikke vaske. Talemåden herom lyder således: den, som tørrer vask i julen, skal klæde lig i fasten. Om uldtøj, garn og lærred og blegning heraf er fortalt i afsnittet om uld og hør. Her skal blot berettes lidt om vask af »kroptøj«, lagner og lignende.

Det gamle ord for »vaske« er »to«. Det er bevaret i nogle talemåder. Dorthe Marie Jensen, Strøby, sagde: »hun har nok at to sig i«, ordet bruges her overført, om én som burde have nok i sine egne sager og ikke blande sig i andres. »Er det ikke rent, så er det da nytoet«, har man sagt i Lille Linde, Hårlev sogn, meddeler Jens Jørgensen.

Når man skulde »to klæder«, kunde man lave »askelud«, enten ved at komme aske i et kar og fylde det med vand, så det flød over, »det sorte« i asken, som flyder ovenpå, vilde da flyde bort, eller man kunde hænge en pose — eller en hose — fyldt med aske ned i vandet i bryggekedlen. I første tilfælde stod vandet med asken i en dag eller to, inden det blev kogt i bryggekedlen — så var »luden« tjenlig til

at vaske eller koge klæder i. Man har vist mest brugt at vaske tøjet, før det skulde koges, så kunde det tage en time at »gnide« en skjorte på »valkehækken«, og en særk kunde vaskes på en halv time. Man brugte »grøn sæbe« i den tid her er tale om. Senere har man gnedet tøjet ind i sæben og kogt det i askelud, og derpå vasket det, det kunde så få et opkog i rent vand. Således fortæller Christine og Inger Hansen, Strøby.



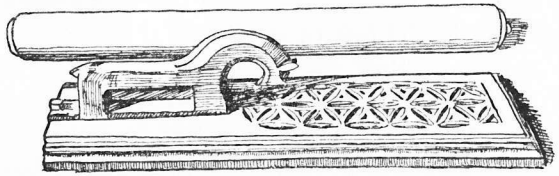
Banketærskel.
(Længde ca. 35 cm).
Køge Museum.

Man »satte klæder i blød«, når der skulde vaskes, og man »kogte klæder«. På de større gårde havde man en kvinde til at vaske, nogle steder to, og pigerne var med, når de var færdige med det nødvendige daglige arbejde. Man kunde have et »kar« stående på gulvet, og her stod to og vaskede i samme kar, men i reglen stod karret, man vaskede i, på en »karstol«.

Dorthe Marie Jensen, Strøby, brugte udtrykket at »krøfte« tøjet, det vil sige bevæge det op og ned i vandet. Når tøjet var vasket, skulde det »skylles«. Tre, fire kar blev fyldt med vand fra »brønden«, og man stod i nærheden af brønden og »skyllede«. I byen havde man »gadebrønden«; her hentede de, der boede nærmest, vand og skyllede vasketøj. De gamle brønde var sat af »kampesten«. Bunden i en brønd kaldes »kedlen«. Omkring brønden var en karm af træ i brysthøjde, den kaldtes »brøndværk«, så kunde der enten være en »brøndvippe« og en »brøndstøtte« eller en rulle, der hvilede i to lejer i karmen. Rullen kunde drejes med et sving, og et reb var fastgjort til den. I rebet var en klemme, som kunde lukkes om hanken på en spand. Når man drejede på svinget, kunde rebet snoes om rullen eller, når spanden skulde sænkes, det modsatte. Alene det at »trække vand op«, når der vaskedes, var et stort arbejde. Det var en lettelse, da der kom en »post« i brønden og et »brønddække« over den, nu kunde vandet »postes« op. Man skyllede nu tøjet, trak det op på »bankestolen« eller, som man sagde i Lyderslev, »bankebænken«, og bankede løs på det med en »banketærskel«, et bræt med håndtag, dette gentoges nogle gange. Denne behandling ansås for nød-

vendig til det grove linned og de grove lagner. Bagefter blev tøjet »vredet«. Der var to om at vride et lagen; når det nu slog ligesom en knude, idet man vred, sagde man til den, på hvis halvdel knuden var: »det bliver dig, der skal have vuggen«.

Hvis det var solskin og godt vejr, når man vaskede, så hed det, at de, der vaskede, »stod sig godt med mandfolkene«, det var mest, når tøjet skulde hænges »til tørre«, at dette gjaldt. Mormor sagde engang, da to piger gik og hængte tøj op: »der kan man se, hvad de unge karle gør af jer« — solen kom netop til syne efter en byge. Om sommeren kunde hele »vasken« lægges »til tørre« i græsset i


Manglefjæl og manglestok. (Længde ca. 60 cm).
Køge Museum.

haven eller marken, eller den kunde hænges på gærder og hække; ellers blev den hængt på en »klædesnor« og »klemmer« sat på. En klemme er et lille, aflangt stykke bøgetræ med en spalte, så klemmen kan ride på snoren. Når tøjet har hængt så længe, at den værste fugtighed er borte, siges, at det er »ræst«, »det er ikke tørt, men det er da ræst«. Når det var tørt, skulde det »lægges sammen«. Kvinderne stod ved bordet i stuen og »lagde tøj sammen«. Lagner skulde »trækkes«. To tog fat i hver sin ende af et lagen, lagde det sammen, så det lå tredobbelt, og tog så fat i hjørnerne og trak af alle kræfter — til stor fornøjelse for børn, når de var i stuen, de vilde gerne ind under lagnet.

Nu skulde tøjet »mangles« på et »mangletøj«. Det er et underligt ord, dette »mangle«. Udtalen er forskellig i nord og syd i Stevns herred[1].

Mangletøjet består af »manglefjæl« og »manglestok«. Fjælen er fint udskåret med håndtag som en hest — sommetider med manke og hale af hår — og tit er ejerindens navn og et årstal skåret i mang-

[1] Jf. Ordbogen, under *mangle* vb.

lefjælen. Pigerne fik både manglefjæl, banketærskel, vævespjæld og andre lignende ting som gave — vel mest af den karl, som havde et godt øje til vedkommende pige, hvis de da ikke var rigtige kærestefolk. Pigen gjorde gengæld og gav karlen mejeslinge, tobakspung og lignende.

Når pigen eller konen »manglede«, stod hun foran det lange bord i stuen, nærmest bordenden. En særk, en skjorte eller et lagen rulledes om stokken. Så tog hun manglefjælen i højre hånd og lod den falde med al mulig kraft på stokken, derved sattes stokken i bevægelse henad bordet, og således trilledes stokken med linnedet en tid. På de store gårde fik man »rulle« i disse år, men i de små hjem blev konen ved at bruge mangletøjet helt til slutningen af århundredet. I ældre tid var der ikke mange ting at »stryge«. Forklæderne var af hvergarn eller grovt lærred, de blev ikke strøget. Det fine »strygejærn« af messing hængte mest til stads. Korsklædet som en kvinde brugte, når hun var i sin fineste dragt, sendte hun til en »skræderpige«; hun vaskede, stivede og strøg det. Således, fortæller Inger Hansen, gjorde hendes mor. Da det finere »købetøj«, bomuldstøj og hvidt lærred, kom i brug, fik man et »dampjærn« til trækul, så måtte man jo både »stive« og »stryge« og »pibe« med en »pibesaks«, når der var fine strimler der skulde ordnes.

Rengøring.

I de gamle gårde og huse var gulvet i stuerne af ler, i stegers og forstue af brosten eller brændte sten, Flensborgersten, som de også kaldtes. Den daglige rengøring bestod i at »rede senge«, »feje gulv« og »tørre af«. Det nødvendigste redskab til rengøring var en »kost«, til stengulve kunde en »riskost« af birkeris bruges, så havde man en »fejeskuffe« til at feje »fejemøget« på. Når gulvet var fejet, blev der »slaget sand«. Det var en hel kunst at slå sand. »Den som ikke kunde slå kønt sand kunde heller ikke kønt danse«, har man sagt. Slog man sand på en pige, blev hun »ikke gift i år«. Sand blev også strøet udenfor døre og porte, når der skulde være gæstebud, og ved en begravelse var det en gammel skik, at en ung pige af afdødes nærmeste slægt strøede sand på graven. Ved alle gårde og huse var der en krog eller ligefrem et lille hus til opbevaring af sand. De, der

selv havde hest og vogn, hentede »sanden« i stranden, når der var »sandvind«, det vil sige, når det var lavvande, så man kunde køre ud på sandrevlen.

At rede en seng var et vanskeligt arbejde. Når en kvinde blev gammel, var det hendes store sorg, at hun ikke kunde rede sin seng. Dynerne var store og tunge, og himmelsengen var høj og bred, en stok til at rette dynerne med i de fjerneste kroge var ligefrem nødvendig. På bunden af sengen var rughalm, halmen skulde »pusles«, det vil sige rystes op, engang imellem. Over halmen lå et gammelt vår, et »pus«, som farmor sagde. To underdyner var det almindelige; et par langpuder, en overdyne og et par hovedpuder hørte til en seng. Til en himmelseng hørte et »omhæng«, tre lige stykker og en »kappe«. Til hverdags havde man et blåternet og til højtiderne et rødternet omhæng. Herudenpå blev hængt to »håndklæder« med mellemværk og navn af korssting. Når det røde omhæng og håndklæderne ved juletid hængtes op, gav det en fornemmelse af højtid i stuen med lergulvet.

Gardiner kendtes ikke. I farmors stue, som den stod til 1906, var der ikke gardiner. I almindelighed var der ikke hængt for vinduerne, når der var lys i stuen, men i julen blev der hængt for. Til at tørre støv af med havde man jo en klud, men tit hjalp man sig med en fjervinge, når der var spindelvæv at »feje ned«. Da fjælegulvene efterhånden afløste lergulvene, gav det mere arbejde, idet disse gulve blev skurede med skurevisk, men sand blev alligevel endnu en del år strøet på gulvet.

I de gamle stuer var der en række tallerkener af tin over bordenden og nogle steder over sengene. Før jul blev de »pudsede« i revet Flensborgersten, sagde Dorthe Marie Jensen, Strøby. Niels Peder Kristensen siger, at man gned to mursten mod hinanden og på den måde fik man et pulver til at pudse i, det skal være dette, der kaldes »trippelse«. Kakkelovnen blev også pudset; i 1890erne kunde man købe et sort pulver, det skulde røres ud i brændevin, hermed blev kakkelovnen gnedet og siden pudset efter. I forårstiden eller først på sommeren »blev sengeklæderne solet«. Det måtte ikke være før 1. maj. »Den, som soler sengetøj før maj, soler sygdom ind«, sagde man. Halmen i sengene blev skiftet, og væggene kalkede. Denne rengøring

fandt vist i reglen sted før pinse. Hvad man gemte i kister og skuffer blev solet en gang i løbet af sommeren, især alt som var udsat for at blive angrebet af møl. Det var kun enkelte vinduer i en stue, der kunde åbnes; de fleste var uden beslag og blev holdt fast i karmen med søm.

Om det modsatte af renlighed havde man nogle talemåder. »Det er noget svineri at have mødding på loftet — især over bordendesbænken«. »Er det meningen, Stine, at møddingen skal på stænget?« siges, når én er forundret over et eller andet.

FORTEGNELSE OVER MEDDELERNE

STEVNS HERRED

Strøby sogn.

Fhv. husbestyrerinde Ane Marie Pedersen, født i Strøby 1845, død 1931.
Husmand Hans Jensens enke Dorthe Marie, født i Strøby 1848, død 1937.
Ringer Mads Andersens enke Karen Marie, født 1853, død 1936.
Parcellist Rasmus Jensen, født i Strøby 1866, død 1943.
Husbestyrerinde Lovise Jensen, født i Strøby 1863.
Parcellist Niels Bentsens enke Ane, født i Strøby 1868.
Modehandlerinde Christine Hansen, født i Strøby 1871, død 1939.
Husejerske Inger Hansen, født i Strøby 1874.

Varpelev sogn.

En meddeler (anonym), født 1879.

Frøslev sogn.

Gårdejer Niels Hansens enke Maren, født 1861, død o. 1935.
Fhv. gårdejer Lars Nielsen, født i Frøslev 1861, død 1934.
Fru Marie Nielsen, født i Holtug.

Lyderslev sogn.

Enke Karen Kristensen, født i Gevnø, Lyderslev sogn 1853, død o. 1938.
Fhv. gårdejer Jens Kristensen, født i Lyderslev 1862, død 1936.
Fhv. lærerinde Karen Nielsen, født i Lund 1856.
Fhv. gårdejer Peder Nielsen, født i Lund 1866.

Smerup sogn.
Gårdejer Christoffersens enke Marie, født 1851, død 1944.

Sierslev (Store-Heddinge landsogn).
Fhv. gårdejer Lars P. Larsen, født i Sierslev 1857, død 1943.

Højerup sogn.
Fhv. murer Niels Peter Kristensen, født i Højerup 1862, (bor i Lille Torøje).

Hellested sogn.
Fhv. musiker Hans Nielsen, født i Hellested 1856.

BJEVERSKOV HERRED
Store Tårnby sogn.
Husmand Ole Pedersens enke Maren, født 1861.

Hårlev sogn.
Parcellist Jens Jørgensen, født i Lille Linde 1868.

Enderslev-Vråby sogne.
Parcellist Ole Nielsens enke Ane Marie, født i Enderslev 1849, død 1940.

FAKSE HERRED
Karise sogn.
Fhv. husbestyrerinde Kirstine Nielsen, født i St. Linde 1874, (bor i Strøby).

ORDLISTE

Dialekten på Stevns har følgende 14 (16) Langvokalenheder:

i·	*y·*	*u·*	*oʁ(/o·)*
iə/e·	*yə/ø·*	*uə/å·*	
ɛə/æ·	*(ö·)*	*a·*	
	a·		

følgende 11 Kortvokalenheder:

i	***y***	***u***
e	*ø*	*o*
æ	*ö*	*å*
a	*ɔ*	

og følgende Konsonantenheder:

1. der kan stå både foran og efter Stavelsens Vokal:

b	***d***	***g***
f	*s*	
m	***n***	
l	*r*	
j	*v (w)*	

2. der kun kan stå foran Stavelsens Vokal:

p *t* *k* *h*

3. der kun kan stå efter Stavelsens Vokal:

-ð *-ñ* *-ŋ*

De enkelte Enheders Udtale. Vokalerne:

i·, y·, u· udtales i de fleste Kombinationer stærkt glidende; *i·* og *y·* begynder ved et meget åbent i, y (undertiden e, ø) og glider mod et højere i, y; u's Gliden er først og fremmest en Bevægelse bagover fra palatalt u (norsk u) og til velart u, også i nogen Grad en Bevægelse fra lavere mod højere Vokal.

oʁ(/o·) *oʁ* er, som Tegnene efter Danias Lydskrift angiver, en stærkt glidende Vokal fra o mod u. I enkelte Kombinationer udtales *o·* som ren Lyd. Modsætning foran -l: *boʁʾl* Bol: *boʾl* Bul(le).

iə, yə, uə udtales som Diftonger begyndende med åbne Variationer af i. y, u. Forskellen paa *i + ə* og *iə* (*svi²ər* svider : *svi'əð* sved) ligger ikke fornemmelig som i Betegnelsen her angivet i Kvantiteten men i Kvaliteten af i'et. Udgangspunktet i Diftongen er en mere åben Lyd, undertiden næsten et *e* (*ø*, *o*).

e·, *ø·*, *å·* de to første udtales som de tilsvarende Lyd i Rigsmålet, *å·* er derimod lidt mere åben end den tilsvarende Lyd i Rm.

ɛə, *a·* udtales glidende: *ɛə* begynder som en Lyd mellem e og æ, og Lyden glider derfra i Retning af mere åbne Lyd sluttende med et åbent æ (Dania *æ*, *ä*). *a·* begynder som en noget palataliseret (ö-lydende) å-Lyd af åben (*ɔ*-agtig) Karakter og glider derfra over i en velar *a*-Lyd. Vægten ligger snart paa 1. og snart paa 2. Led i Glidningen. I lidt yngre Sprog ligger Vægten så stærkt på 2.-Leddet, at Lyden nærmer sig til et dybt, lidt rundet *a·*.

æ·, *ö·* svarer omtrent til *æ·* og åbent *ö·* i Rigsdansk, men er dog vistnok lidt mere lukkede i Stevnsk end i Rigsmålet.

ɑ· er et neutralt a, nærmest ganske lidt velariseret, dog mindre end Daniasystemets *ɑ*.

i, y, u
e, ø, o
æ, ö, å de korte Vokaler svinger i Udtalen mellem den rene ved Tegnet angivne Værdi og så en noget mere åben Nuance, den sidste er den almindeligste (for *æ*-Enheden er en meget åben Nuance angivet ved *ä*). At man i Dialekten i mange Kombinationer (særlig *-ð*, *-j*, *-w*-Forb.) finder en stærk Vaklen (i opr. Tostavelsesord) mellem Stavelsestyperne kort Vokal + lang Kons. og lang Vokal + kort Kons. medfører en lignende Vaklen i flere af disse Vokalers Længde (og Usikkerhed i Forholdet til de lange »rene« Vokaler); Længdeprikken ved Vokalen er i sådanne Tilfælde sat i Parentes. Dialekten tenderer som sjællandsk i Almindelighed i alle Ord på mange Stavelser mod Tryktypen Fortis–Semifortis (ˈ--ˌ--); når Semifortisleddet har 2 Stavelser, indtræder i stor Udstrækning Stød (ˀ) på dette Leds første Stavelse, og dette hvad enten der er kort eller lang Stavelsesvokal. Det samme gælder ofte i 2-Stavelsesord med *ə* + Kons. i anden Stavelse.

a, ɔ Det korte *a* svinger i forskellige Kombinationer mellem palatalt *a* og velart *a*; ved Siden af findes et kort *ɔ*, der udtales som en rundet *a*-Lyd eller et lidt fremskudt *ɔ*.

Vokalerne kan i gammel ng-Forbindelse, der nu fremtræder som Vokal + *j* (eller *w*), være mere eller mindre nasalerede; ofte er dog Nasaliteten helt forsvundet på Nordstevns. Her i Ordsamlingen er Nasaliteten gengivet ensartet ved Nasaltegn (ˌ) på Vokalen alene (og ikke på den efterfølgende Kons.).

Konsonantenhederne udtales som i Rigsmålet. Særligt er at mærke:

v efter Stavelsens Vokal udtales som bilabialt rundet *w*.

ð er ofte meget svagt (kendetegnet ved *-ə(ð)*), men Slutstavelsen *-əð* er altid forskellig fra Slutstavelsen *-ə*, der jo ofte slet ikke realiseres som Vokallyd.

ñ er her Tegn for palatalt n; det findes normalt kun i Kendeordets Hankønsform, men kan derudover høres i enkelte meget gamle Former (se fx. under Skjortesvans).

ŋ er Tegn for den velare Nasal; den er i ældre Sprog kun Variant af Enheden n i Kombinationen -nk. I de yngres Sprog bruges *-ŋ* i Stedet for de opløste Former på Vokal + *j* (*w*) svarende til Enhederne ng.

Tallene henviser til Sider.

Under Ordene opføres i Lydskrift Hovedbøjningsformerne og de vigtigste af de i Teksten anførte Vendinger og Udtryk.

A

affået ptc. *ˈa²ˌfåd*: *vi hå ˈa²ˌfåd ˈmað*, er færdige med at spise. 73

Aftenmælk sb. f. *ˈawdənˌmælˀg*, *-ən*. 35

Aftensæde sb. n. *ˈawdənˌsæ²ð·* (ældre: *-sæðˀə*): *sið· a-*, arbejde ved Lys om Aftenen. 39, 88

Aftning sb. f. *åm ˈawdˌneˌjˀən*, om Aftenen. 12, 16

aftørret ptc. *ˈa²ˌtörˀd*: *vi hå ˈa²ˌtörˀd mɔlˀd*, er færdige med at tørre Malt. 24

Agerum sb. n. *ˈa·wˌråmˀ*, *-ə(ð)*, Portrum. 87

anden pron. »til et andet År«, til næste År. 108

Angehul sb. n. *ˈaŋ·ˌhol*, *-ˀə(ð)*, Aftrækskanal fra Bageovn. Gl. Udtale af Ange: *aˌj·*. 16

Akselspejs sb. m. *ˈawsəlˌsbæjˀs*, *-iñ*, *-s·*. 111

Akselstykke sb. n. *ˈawsəlˌsdøˀg·*, *-ə(ð)*, *-ər*, Skulderstykke i Skjorte. 111

Arbejde sb. n. *ˈarˌbæðˀə* (*-æ²ð·*), *-ðˀə(ð)* (*-æ²ðə(ð)*): »gøre i A.«, tilberede. 106

Arm sb. m. *a²(r)m*, *-iñ*, *a·(r)m·*. 94, 109

Armpind sb. m. *ˈa·(r)mˌpenˀ*, *-iñ*, *-nˀə*, Pinde i Armene på Garnvinde. 109

Arne sb. f. *ˈa·rn·*, *-ən*: *vi gniˀəð på a·rnən mæ iñ ˈblus·ˌkæb*, Bund i Bageovn. 14

Askefjerding sb. m. *ˈasg·ˌfjærˀən*, (*-əŋ*). 12

Askelud sb. f. *ˈasg·ˌlyðˀ*, *-ən*, Lud af Bøgeaske ell. anden Aske til Vask. 96, 115

avet om adv. *ˈa·w ˈåmˀ*. 95

B

bage vb. *ba·w·*, *ba·wər*, *bawd·*, *bawˀd*. 12

Bageovn sb. m. *ˈba·w·ˌosˀn*, *-iñ*. 15

Bageovnsdør sb. f. *ˈba·w·osnsˌdörˀ*, *-ən*, Fjæl, der sættes for Bageovnsåbningen. 14, 15

Bageovnsesse sb. f. *ˈba·w·osnsˌiˀəs*, *-ən*, Bunden i Bageovnen. 15

Bageovnsfjæl sb. f. *ˈba·w·osnsˌfjæ²l*, *-ən*, Fjæl der sættes for Bageovnsåbningen. 14, 16, 17

Bageovnskost sb. m. ell. f. ˈba·w·ns-ˌkosd, -iñ, ell. -koˈsdən. 15, 16
Bageovnsrage sb. f. ˈba·w·oʊnsˌraw'ə (ell. -raˀw·), -ən. 15
Bageovnstøj sb. n. ˈba·w·oʊnsˌtöj, -j'ə(ð), Rage, Grissel og Kost. 17
Bankebænk sb. m. ˈbaŋg·ˌbæŋ'g, -iñ, = Bankestol. 116
Bankegryn sb. ˈbaŋg·ˌgryˀn, hele Byggryn. 77
Bankegrød sb. m. ˈbaŋg·ˌgrød', -iñ, Grød af Bankegryn. 74, 77
Bankestol sb. m. ˈbaŋg·ˌsdoʊ'l, -iñ, -sdoʊ'l·, at banke Tøj på. 97, 105, 116
Bankestykke sb. n. ˈbaŋg·ˌsdø'g·, -ə(ð), en kvart Hvedekage som Julegave. 17
Banketærskel sb. m. ˈbaŋg·ˌtæ̞sgəl, -iñ, at banke Vasketøjet med. 116
Barselbakke sb. f. ˈba'səlˌba'g·, -ən, flad Bakke til Børnetøj. 113
Barselseng sb. f. ˈba'səlˌsæ̞j' (-ˌsæŋ'), -ən. 78
Bede sb. m. biə(ð), -iñ, -ər, kastreret Vædder. 53
bede vb. biə, biər (bi'ər), bað', bi'əd. 65
beget adj. bæ(·)jə(ð), snavset. 88
bide vb. bi(·)ð·, bið'ər, bi'əð, bid. 79, 108
binde vb. ben·, ben'ər, bən'd, bunə(ð). (binde) 19, (strikke) 94, 99
Bindehose sb. f. ˈben·ˌhoʊ's·, -ən. Strikkestrømpe. 99, 102
Bindesjal sb. n. ˈben·ˌsjaˀl, -ə(ð). 102
Bismer sb. m. besmər, -iñ. 59
bitter adj. bi'dər, bi'dərd, bi'drə. 38
blase vb. bla·s, bla·sər, bla·sə(ð), bla·sə(ð), blusse i Vejret (om Ildsluer). 85, 106
Ble sb. f. bli'ə, -n, -r. 113
Bleg sb. f. på ˈblæj', om Lærred. 99
blege(s) vb. blæ(·)j·, blæjər, blæjə(ð), blæj'd. 97, 98, 108
Bleghave sb. m. ˈblæjˌhaˀw· (ell. -haw'ə), -iñ, Blegeplads. 98
Blod sb. n. bloʊ', -ə(ð). 55
Blussekæp sb. m. ˈblus·ˌkæb, -kæ'biñ, Kæp brugt ved Fyring i Bageovnen. 14
Blære sb. f. blæjrə, -n. 56
blæse vb. bleəs, bleˀəsər, bleəsd, bleˀəsd. 56, 63
Blød sb. sæd· i ˈbløð'. 96
blød adj. bløð', blød, blø·ð·: blødt Vand. 67
blødmælket adj. ˈbløðˌmæl'gə(ð), om Ko der er let at malke. 32
Blår sb. bluˀər, bluˀərnə: grå·w· bluˀər, fi·n bluˀər. 87, 94, 105, 107
Blårbrikke sb. f. ˈbluərˌbreg·, -ən, Blårholder paa Rok. 92
Blårgarn sb. blårgən: ˈhørgəns ˈræn'd å ˈblårgəns sla·wə(ð) ˈpu'ə. 96, 98
Blårgarnsende sb. ˈblårgənsˌæn'ə, -r. 62
Blårlærred sb. n. ˈblårˌleˀərð. 98
Blårtotte sb. m. ˈbluərˌtå'd·, -iñ, -ər, Bundt af Blår. 87
Blåsten sb. m. ˈblåˌsdi'ən, Farvestof. 102, 109
blåsur adj. ˈblåˌsuˀr, om Mælk. 38
Bod sb. m. boʊ', -iñ, Lap, især på Fodtøj. 113
Bollemælk sb. f. ˈbål·ˌmæl'g, -ən. 75
Bomuldsgarn sb. n. ˈbåm·sˌgaˀn, -ə(ð). 107
Bordende sb. m. ˈboʊrˌæn'ə, -iñ: også »sidde for ˈboʊ's ˈæn·. 73
Bordskuffe sb. f. ˈboʊrˌsgo'f·, -ən. 73
Bov sb. m. båw', -iñ, bå(·)w·. 59
bovstikke vb. ˈbåwˌsdeˀg·, -ər, -sdag, -sdo'gə(ð). 62
Brag sb. f. braw (ell. ældre: braw', nogle: bra·w·), braw'ən (braˀwən), Hørbrage. 86, 108
Brandtønde sb. f. ˈbranˌtøn'ə, -ən, -ər. 70

branke vb. braŋg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð). 58
Bredde sb. f. bred'ən: Hørren lå på bred'ən, Hørren blev dugbredt. 85
brede vb. briə, -ər, bre·d·, breˀd: Hørren blev bre·d yð', Hørren skulde briəs. 39, 85, 106, 107, 108
Brikke sb. f. breg·, -ən, -ər, Låg på Stampekærne. 40
Briks sb f. bregs, bre'gsən, Træplade på Kærnestav. 40
broget adj. brå·wəð: dæ æ ˈfliər ˈbrå·wəðə ˈky'ər æn ˈpræ'sdəns. 35
Brunspån sb. ˈbru·nˌsbən, Farvestof. 108
brunt Sukker sb. ˈbruˀnd ˈso'gər, Kandis. 71
bryde vb. brø(·)ð·, brød'ər, bry'əð, brød: brø(·)ð· ˈhør. 85, 86, 106, 107
Brydebrag sb. f. ˈbrød·ˌbraw (ell. -braw', -braˀw), -braw'ən (-braˀwən), Hørbrage. 107
Brydegildes sb. n. ˈbrø(·)ð·ˌgil'əs (ell. bry(·)ð·-), -gil'sə(ð), Gilde i Anledning af Hørbrydning. 107
Brydegrav sb. ˈbrø(·)ð·ˌgraw (ell. bry(·)ð·-), -graw'ən (ell. -graˀwən), til Tørring af Hør før Brydningen. 85, 106, 108
bryggê vb. brøg·, brø'gər, brøgə(ð), brøgə(ð). 20
Brygge(r)kar sb. ˈbrøg·ˌkar (ell. ˈbrøgər-), -kar'əð. 26, 27
Bryggekedel sb. m. ˈbrøg·ˌkeˀəl (ell. brø-, ell. brøgər-), -iñ. 11, 20, 26
Bryggerstav sb. m. ˈbrøgərˌsdaw', -iñ (-sdaˀwiñ),. 25
Bryggersten sb. m. ˈbrøgərˌsdi'ən, -iñ, Sten at lægge på Rosthalmen i Bryggekarret. 21, 25
Bryst sb. n. brøsd, brø'sdə(ð). 91
Bryststykke sb. n. ˈbrøsdˌsdø'g·, -ə(ð). 111
brystsvag adj. ˈbrøsdˌsvaw', -svaˀw·. 91
brædt adj. ˈbræˀd (ˈsmør), smeltet. 42, 66
brænde vb. bræn·, bræn'ər (transitivt u. Stød), bræn'd·, bræn'd: bið· å bræn·. 79
Brændevinsflaske sb. f. ˈbræn·vinsˌflaˀsg·, -ən. 71
Brød sb. n. brød', -ə(ð), brød': »Brød og Kage«, Rugbrød og Hvedebrød. 13, 14, 17
Brødbakke sb. f. ˈbrødˌbaˀg·, -ən, -ər. 72
Brødbrag ˈbrødˌbraw', -ən, Brødspade. 17
Brødkage sb. f. ˈbrødˌkaˀw·, -ən, -ər, Æggekage med Hvedebrød. 78
Brødkniv sb. m. ˈbrøˌkniw', -iñ, -ə. 72
Brønd sb. m. brön', -iñ, brön·. 116
Brønddække sb. n. ˈbrönˌdæ'g·, -ə(ð), -ər. 116
Brøndstøtte sb. m. ˈbrönˌsdø'd·, -iñ. 116
Brøndvippe sb. f. ˈbrönˌvi'b·, -ən. 116
Brøndværk sb. n. ˈbrönˌværg, -ə(ð). 116
Bug sb. m. böw', -iñ: slawn· ˈböw', være foruden Mad, om Grisen før Slagtningen. 62
buget adj. bö·wə(ð): ˈbö·wəðə ˈka·wər, tykke Pandekager ell. Råmælkspandekager. 16
Bugto sb. n. ˈböwˌtoʊ', -ə(ð), Buguld. 83, 84
Bukser sb. bogsər (gl. Udtale: böwsər). 62
Bulle sb. m. boˀl, -iñ, (vist) bol·, Skjortebul. 111
Bund sb. m. bən', -iñ, bən·, om Låg: 35, 43; om Underlag: 61
Bundfald sb. n. ˈbənˌfal', -ə(ð). 22
Bundgær sb. f. ˈbənˌgeˀər, -ən. 22
Byggryn sb. n. ˈbygˌgryˀn. 60
Bygmel sb. n. ˈbygˌmel, -mel'ə(ð). 13
Bælgvante sb. m. ˈbælˌvən'də, -iñ, -ər. 102

bænke vb. *bæŋgə, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 74
bære vb. *bær·: bær· fløð·*. 37
Bærekrans sb. m. *ˈbær·ˌkrɔn's, -iñ*, Malkekrans. 46
bøde vb. *bø·ð·, bø·ðər, bø·d·, bøʔd*, lappe Tøj. 113, 114
Bødeklud sb. m. *ˈbø·ð·ˌklyð', -iñ, -ə*. 113
Bødekvinde sb. f. *ˈbø·ð·ˌkven'ə, -ən*, Husmandskone, der vasker og lapper for Karl. 113
Bønne sb. *bönər*: rå Bønner, brænde Bønner. 77
Børste sb. m. *bøsd·, -iñ, -ər*. 58
Bøttefad sb. *ˈbød·ˌfað, -faðˈə(ð)* (*-aʔðə(ð)*), *-faðˈə* (*-aʔð·*), Lerfad af Bøtteform. 37

D.

Dampjærn sb. n. *ˈdambˌjær'n, -ə(ð)*, —. 118
danse vb. *dɔns·* (*da·ns·*), *-ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 118
Davre sb. f. *dawər* (*dawrə*), *-ən*. 65, 66
Dej sb. m. *dæj', dæj'iñ* (*dæʔjiñ*). 12, 13
Dejnetrug sb. n. *ˈdæjn·ˌtru·, -uʔə(ð)*, Dejtrug. 16
Dejtrug sb. n. *ˈdæjˌtru·, -uʔə(ð)*. 12, 13, 14, 15
dimte vb. *demd·*, ryste (med Skindet, om Får). 108
drage vb. *dra·w·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *dra·w· oʂ'niñ*, rense Ovnen for Resterne af det ved Opvarmningen anvendte Brændsel. 14, 15
Dragt sb. f. *drawd, draw'dən*. Åg til at bære i. 33
Dreng sb. m. *dræˌj', -iñ, dræˌj*. 67
Drittel sb. m. *dridəl, dridliñ, -ər*. 47
drive vb. *drew·, drew'ər, dri'əw, drewə(ð)*: *drew· ˈaʔ*, om vådt Tøj. 97
dru adj. *druʔ, druʔd, dru·*, drøj. 18
Dræk sb. *dræg*, Blanding af Kalk og Sand; sml. Svinedræk. 44
Drøftetrug sb. n. *ˈdrewˌtru·, -uʔə(ð)*, Trug til at drøfte (rense) Korn med; her at anvende ved Slagtning. 54
Dukke sb. f. *dog·, -ən, -ər*, Håndfuld Hør. 87
Dun sb. n. *duʔn, -ə(ð)*, —. 52
Dusk sb. m. *dosg, -iñ, dosg·*. 112
dværes vb. *dværəs: stå å dværəs*, trække, om Malt. 25
dyb adj. *diw, diwd, diw·*: (der var) *ˈdiwd ˈny'ər*. 106
Dynevår sb. n. *ˈdy·n·ˌvu'ər, -əð*, —. 96, 98, 107
Dyppe sb. n. *døb·, -ə(ð)*, Dyppelse, Mælkesovs. 70
dyppe vb. *døb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *di ble ˈed· ˈdøbə ˈmi'ər æn ˈiñ' ˈgåˌw'*. 80
Dyppelse sb. f. *døbəlsə, -ən*, Mælkesovs. 70
Dæl sb. n. *dæl', -ə(ð)*, Bugflæsket; jf. dællet adj. 62
dællet adj. *dælə(ð)*: *deð dælə(ð)*, Bugflæsket, Dællet; jf. Dæl sb. 62
dødbagt adj. *ˈdøðˌbaw'd*, tungbagt, om Brød. 18
Dørslag sb. n. *ˈdörˌslaw, -w'ə(ð)*, —. 55, 58

E.

efterladtned ptc. de sad og strøg ned ad patten, til koen fik *ˈædərlaˌny'ər*. 31
Eg sb. f. *æj', -ən, -ər*. 91
Ege sb. f. *æ·j·, -ən, -ər*, fladbundet Båd. 17
Egen sb. *i ˈæj'ən ædər*, lignende efter. 63
Endeskive sb. f. *ˈæn·ˌsgiw'ə, -n, -r*. 18
Enebær sb. *ˈen·ˌbär* (*enə-*). 10
enfægtet adj. *ˈenˌfægdə*, enkelt, ikke tvunden, om Tråd; i Lyderslev kaldet *enˈfæl'd(i)*. 100
enfældig adj., se enfægtet adj.

F.

falde vb. *fal· ˈfraʔ*, om Skorpen på Brød. 18
farve vb. *far·, -ər, -əð, -əð*. 101
Farvegryde sb. f. *ˈfar·ˌgryð'ə, -n*. 101
fast adj. *fasd, -ə*, comp. *fasdər*, supl. *-əsd*: *ɔ ben· få fasd*. 99
Fastelavnsgildes sb. n. *fasd·ˈlaw'nsˌgil'əs, -gil'sə(ð)*. 105
fed adj. *fi'əð, fid, fiəð·*: *dæn fiəðsdə pøls·, iñ dæjli osd så fi'əð å så goʂ'*. 47, 61
Fedbånd sb. n. *ˈfeðˌbu'ən, -ə(ð)*, —. 94
Fedekalv sb. m. *ˈfiəð·ˌkaʔl, -iñ, -kal'ə*. 63
Fedt sb. n. *fid, fi'də(ð)*: *kå·w·* (*smæld·*) *ˈfid aʔ*. 58, 62
Fedtebrød sb. n. *ˈfid·ˌbrød', -ə(ð)*: *e sdøg· ˈfid·ˌbrød'*. 58, 72
Fedtepotte sb. f. *ˈfid·ˌpå'd·, -ən, -ər*, én der slesker. 12
Fedtfinker sb. f. *ˈfidˌfeŋ'g·, -ən, -ər*. 58
Fedtflomme sb. f. *ˈfidˌflåm'ə, -ən, -ər*. 56
Fedtnonner sb. pl. *fid·ˈnonər* (ell. *ˈfid(·)ˌnon'ər*), Kager af Æbleskivedej, kogt i Fedt. 16
Fedttallerken sb. f. *ˈfidtaˌlær'gən, -ən, -lær'gnər*. 72
feje vb. *fæ(·)j·, fæ(·)jər, fæjd·, fæj'd*: *fæj· ˈny'ər*. 51, 118, 119
Fejemøg sb. n. *ˈfæ(·)j·ˌmöj, -möj'ə(ð)*. 118
Fejeskuffe sb. f. *ˈfæ(·)j·ˌsgo'f·, -ən, -ər*. 118
finde vb. *fen·, fen'ər, fɔn'd, funəð*, føle, mærke. 47
Fingervante sb. m. *ˈfeˌjərˌvɔn'd·, -iñ, -ər*. 102
Finker sb. pl. *feŋgər*. 61
Fisk sb. m. *fesg, -iñ*, —. 76
Fjer sb. f. *fi'ər, -ən*, —: *å rew· ˈfi'ər*. 52
Fjervinge sb. f. *ˈfiərˌveˌj'ə, -n, -r*. 51, 119
Fjællegulv sb. n. *ˈfjæl·ˌgol, -l'ə(ð)*. 119
Flager sb. pl. *flaw'ər* (ell. *fla·wər*), gennemhullede Træplader i Maltkøllen. 20, 25, 27
Flensborgersten sb. *ˈflæn'sˌbår'əˌsdi'ən*. 119
flette vb. *flæd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 104
Flettebånd sb. n. *ˈflæd·ˌbu'ən, -ə(ð)*, —. 104
Flomme sb. f. *flåm·, -ən, -ər*, Fedtflomme. 56
flyde vb. *fly(·)ð·*: *fly(·)ð· mæl'gən*, skumme Mælken. 37
flække vb. *flæg·, -ər* (*flæ'gər*), *flawd·, flawd* (ell. *flaw'd*). 51, 58
Flæsk sb. n. *flæsg, flæ'sgə(ð)*: *n si· ˈflæsg*. 59
Flæskesteg sb. m. *ˈflæsg·ˌsdæj', -iñ, -ə*. 74
Fløde sb. f. *flø(·)ð·, -ən* (ældre: *flyə*): *mæl'gən bär·* (*sædər*) *flø(·)ð·*. 37
Flødebøtte sb. f. *ˈflø(·)ð·ˌbø'd·, -ən, -ər*. 38, 47
Flødekande sb. f. *ˈflø(·)ð·ˌkɔn'ə, -ən, -ər*. 77
Flødeske sb. f. *ˈflø(·)ð·ˌsgi'ə, -ən, -sgiər*. 47
Fodpose sb. m. *ˈfoʂˌpoʂ's·, -iñ, -ər*. 63
Foer sb. n. *foʂ'r, -ə(ð)*. 63
for præp. *få(r)*, før: *ˈfå(r) klågən ˈtåʔl*. 51
forfødde vb. *fåˈføð'ə, -ər, -føʔd·, -føʔd, fåˈføð'əs*. 100
Frikadelle sb. f. *freg·ˈdel·, -ən, -ər*. 59
Frokost sb. m. *ˈfruʔˌkåsd, -iñ*. 66
Frynse sb. f. *frøns·, -ən, -ər*. 110
fråde vb. *fruəðə, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 40
Fyld sb. f. *fyl', -ən*. 52
Fæhave sb. m. *ˈfæˌhaw'ə* (*-haʔw·*), *-iñ*. 105
fælde vb. *fæl·: fæl· ˈæ'dər*, kaste over Søm. 112
Fæto sb. n. *ˈfæˌtoʂ', -ə(ð)*. 84

Får sb. n. *fu'ər, -əð, —*. 105
Fåreben sb. n. ˈ*fuərˌbi'ən*, et Kødben af Får. 67
Fårefinker sb. pl. ˈ*fuərˌfeŋ'gər*. 53
Fårekød sb. n. ˈ*fuərˌkyð, -ð'ə(ð)*. 53
Fårelud sb. f. ˈ*fuərˌlyð', -ən*. 108
Fårelår sb. n. ˈ*fuərˌlu'ər, -əð*. 53
Fåremælk sb. f. ˈ*fuərˌmæl'g, -ən*. 32, 38, 45
Fåremælksost sb. m. ˈ*fuərmælgsˌosd, -o'sdiñ*. 44
Fåresaks sb. f. ˈ*fuərˌsaws, -saw'sən, -saw'sə*. 83
Fåreskind sb. n. ˈ*fuərˌsgen', -ə(ð)*. 63
Fåresul sb. n. ˈ*fuərˌsuʔl, -ə(ð)*. 53
Fåretælle sb. f. ˈ*fuərˌtæʔl, -ən*. 80, 81
Fårevand sb. n. ˈ*fuərˌvɔn', -ə(ð)*. 83

G.

Gadebrønd sb. m. ˈ*ga·ðˌbrön', -iñ*. 116
gammel adj. *gaməl, -d, gamlə*: ˈ*gaməl ˈosd*, ˈ*gaməld ˈøl, di ˈgamlə*. 28, 33, 44
Gante sb. f. *gəndə, -n, -r*, en Overløbsko. 32
[Gardiner] sb. pl. 119
Garn sb. n. *gaʔn, -ə(ð)*: *ven·* ˈ*gaʔn*. 95
Garnvinde sb. f. ˈ*ga·nˌven'ə, -n, -r*. 94, 109
Gase sb. m. *ga·s, -iñ, -ər*. 48
Gildesøl sb. n. ˈ*gil·sˌøl, -øl'ə(ð)*. 25
Gimmerlam sb. n. ˈ*gemərˌlam', -ə(ð), —*, Hunlam. 63
give vb. »give (Gården) fra sig«. 33, 81
gnaven adj. *gna·wn, -nə*. 79
gnide vb. *gni·, gniʔər, gni'əð, gniəð*. 116
gnistre vb. *gnisdrə, -r, -(ð), -(ð)*. 13, 14
god adj. *gos', gåd, gos*: *deð* ˈ*gos ˈøl, n* ˈ*gos' ˈkos'*. 22, 26, 35
gold adj. *gu'əl, guəl·*: Koen er *guəð gu'əl*. 31, 32
Grebfuld sb. f. ˈ*griʔəwˌful(ʔ)*: »en Grebfuld i en Grydefuld«. 78
Gris sb. m. *griʔs, -iñ, gresər*. 20, 25, 26, 27, 28, 56
Grisetæer sb. pl. ˈ*gres·ˌtɛ'ər*. 59
Grissel sb. f. *griəsəl, -slən*, Frøslev og Varpelev: best. *griəsən*, Brødspade. 13, 14, 15, 16
Grydefuld sb. ˈ*gryð·ˌful'*. 78. Jf. Grebfuld.
grynes vb. *gry·nəs*: »Fløden begynder at *gry·nəs* (ell. *grysnəs*)«, der viser sig de første små Smørklatter ved Kærningen. 39
grysnes vb. *grysnəs*. 39. Jf. grynes.
Gryssen sb. pl. *grysən*: *di smu'ə grysən*, Smørklatter i Kærnen. 46
Græssmør sb. n. ˈ*græsˌsmør, -r'əð*. 42
Grød sb. m. *grøð', -iñ* (ell. *grøʔiñ*). 65, 76, 79
Grødstikke sb. f. ˈ*grøðˌsde'gə, -n, -r*. 76
grøn adj. *grön', grön'd*: grøn Ost. 44, 49
Grønkål sb. m. ˈ*grön'ˌku'əl, -iñ*. 67, 75
grøn Sæbe sb. ˈ*grön'* ˈ*siəw·*. 116
Gråfinker sb. pl. ˈ*gråˌfeŋ'gər*. 54, 61, 70
Gråkage sb. f. ˈ*gråˌkaw'ə (-kaʔw·), -n, -r*. 18
Gråkjole sb. m. ˈ*gråˌkjos'l, -iñ*, grå Kappe til Mænd til Kørebrug. 98
Gråmel sb. n. ˈ*gråˌmel, -mel'ə(ð)*, usigtet Hvedemel. 18
Gråvadmel sb. n. ˈ*gråˌval'm, -ə(ð)*. 98
Gubben sb. *gubən*: i Tiltale til Får under Malkning: ˈ*sdu'ə* ˈ*nuʔ* ˈ*gubən!* 32
Gulerod sb. f. ˈ*gu·lˌros', -ən, -rəð'ər*. 76
Gær sb. f. *gɛ'ər, gɛ'ər·n*: *å sæd·* ˈ*gɛ'ər pu'ə*. 22, 26, 28
Gærkar sb. n. ˈ*gɛərˌkar, -kar'əð*, Frøslev, hedder også Svalekar, det samme som Ølkar. 25

Gæsling sb. m. ˈ*gæsleˌj, -iñ, -leˌj'ər*. 48
Gæst sb. m. ˈ*gæsd, -iñ, -ər*: »der er ikke så meget at gøre glade Gæster med«. 79
Gæstebud sb. n. ˈ*gæsd·ˌboð, -ð'ə(ð), -ð'ər*. 14.
gøre vb. Øllet ˈ*gø sæ, hå* ˈ*gjos'(r)d sæ, sgu görəs*. 22, 28; »gøre en Dag«. 70; *gør·* ˈ*ri'ənd, gjos* ˈ*ri'ənd*. 55; »gøre af en«. 117
gå vb. *gu'ə, gu'ər, gi(g), guəð*: »gå af«, lægge af. 81; »gå med«, blive medtaget af Tidens Tand. 91; ˈ*gu'ə mæ* ˈ*huʔsə(ð)*, udføre det daglige Arbejde i Huset. 90
Gås sb. f. *gu'əs, -ən, gæs*. 48
Gåsebryst sb. n. ˈ*guəs·ˌbrøsd, -brø'sdə(ð), —*. 51
Gåsebænk sb. m. ˈ*guəs·ˌbæŋ'g, -iñ, -ə*. 48
Gåsedun sb. pl. ˈ*guəs·ˌduʔn*. 52
Gåsefedt sb. n. ˈ*guəs·ˌfid, -fi'də(ð)*. 51
Gåsehals sb. m. ˈ*guəs·ˌhals, -hal'siñ, -hal'sə*. 51
Gåsehus sb. n. ˈ*guəs·ˌhuʔs, -ə(ð), -huʔs·*. 48
Gåsesul sb. n. ˈ*guəs·ˌsuʔl, -ə(ð)*, nedsaltet Gåsesul. 51
Gåseæg sb. n. ˈ*guəs·ˌæʔg, -ə(ð), —*. 48

H.

Hakkebræt sb. n. ˈ*hag·ˌbræd, -bræ'də(ð), -bræ'dər*. 59, 68
Hakkekniv sb. m. ˈ*hag·ˌkniw', -iñ, -ə*. 59, 68
Hakkemad sb. m. ˈ*hag·ˌmað, -maʔiñ*. 59
Halshul sb. n. ˈ*halsˌhol, -l'ə(ð), -l'ər*. 111
Halsspejs sb. m. ˈ*halsˌsbæj's, -iñ*, Enderslev, det samme som Akselspejs. 111
Halstørklæde sb. n. ˈ*halsˌtör'gəl, -glə(ð), -glər*. 102
Halvgåetmiddag sb. ˈ*halgəmeˌdaw'*, Formiddagsmåltid. 56, 65, 66
Halvgåetmiddagsmad sb. m. ˈ*halgəˌme's ˌmað*. 67
Halvhose sb. f. ˈ*halˌhos'sə, -n, -r*. 100
Hank sb. m. *haŋ'g, -iñ, haŋg·*. 99
harsk adj. *hasg, -d, hasg·*. 53, 59
Has sb. m. *haʔs, -iñ, ha·s·*: *ben· ha·s·*. 100
Haspe sb. f. *hasbə, -n, -r*. 94
haspe vb. *hasbə, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *hasb· a ti'əniñ*. 94
hed adj. *hi'əð, hid, hiəð·*, comp. *hiəðər*, supl. *hiəðəsd*: ˈ*hid* ˈ*vɔn'*. 44
Hedebo sb. ˈ*heˌbos'*, om Beboerne på »Heden«, og Tilnavn: *ælnə* ˈ*heˌbos's* 105
Hegle sb. f. *hæjl·, -ən, -ər*. 87, 107
hegle vb. *hæjl·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 87, 107
Heks sb. f. *hægs, -ən, hægs·*. 46
hellig Aftner sb. pl. *di* ˈ*heˌliʔə* ˈ*awdnər*, Enderslev: *di* ˈ*heli* ˈ*awd·nə*. 109
Helligtrekongerslys sb. n. *heldər*ˈ*kå(·)w·ˌlyʔs, -ə(ð)*. 80
Herregårdssmør sb. n. ˈ*hærəgåsˌsmør, -r'əð*. 42
Hest sb. m. *hæsd, hæ'sdiñ, hæsdə*: *vi hå slawəð* ˈ*hæsd*, sprunget en Pind over på Haspen. 109
hisse vb. *hisə, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, hejse op. 56
Hjerne sb. m. *jærn·, -iñ*. 58
Hjul sb. n. *jiw'l, -ə(ð), —*. 91
Hjærte sb. n. *jærd·, -ə(ð), -ər*. 56
hjærtestikke vb. ˈ*jærd·ˌsde'g·, -ər, -sdag, -sdo'gə*, stikke en Gris, således at Kniven nåede Hjærtet. 62
Hob sb. m. *håw', -iñ*: *sæd i* ˈ*håw'*. 106
holde vb. *hål·, -l'ər, hål'd, hulə(ð)*: ˈ*hål·* ˈ*griʔsiñ*. 55

Honning sb. f. *hånəŋ, -ŋ'ən*. 23
Hoppensmæk sb. ˈ*håbənˌsmæg*. 70
hornet adj. *hoʁrnə(ð)*: *di hoʁrnəð·*, Køerne. 35
Hose sb. f. *hoʁs·, -ən, -ər*. 100, 109
Hosebånd sb. n. ˈ*hoʁs·ˌbu'ən, -ə(ð)*, —. 99, 103, 104
Hosekrave sb. f. ˈ*hoʁs·ˌkraʔw·, -kraʔwən*, det øverste Stykke af en Hose. 100
Hosepind sb. m. ˈ*hoʁs·ˌpen', -iñ, -ə*. 99
Hoseskaft sb. n. ˈ*hoʁs·ˌsgawd, -sgaw'də(ð), -sgaw'dər*. 100
Hosesok sb. m. ˈ*hoʁs·ˌsåg, -så'giñ, -så'gər*. 100
Hoved sb. n. ˈ*hoʁ, -ə(ð)*, om Hørhovedet på en Rok. 107
Hovedpude sb. f. ˈ*hoʁˌpyð'ə, -ən, -ər*. 27, 107
Hovedsul sb. n. ˈ*hoʁˌsuʔl, -ə(ð)*. 62
hoven adj. *hå·wən, hå·wnə*, om Oste. 47
Huenakke sb. f. ˈ*hu·ˌna'g·, -ən, -ər*. 113
Hug sb. *hoʔg*, Kløe, Prygl. 50
Hulpande sb. f. ˈ*holˌpən'ə, -ən*, Æbleskivepande. 16.
Hulsøm sb. m. ˈ*holˌsöm', -iñ, -ə*. 112
Humle sb. m. *håmlə (hɔmlə), -iñ*: *e pun* ˈ*håmlə, hun bɔnd* ˈ*hɔmlə* (ˈ*håmlə*) ˈ*åb*. 19, 27
Humlehave sb. m. ˈ*håml·ˌhaʔw· (-haw'ə)* (ˈ*hɔml·-), -iñ, -ər*. 20
Humleknop sb. ˈ*håml·ˌknob* (ˈ*hɔml·-), -kno'biñ, -kno'bər*. 19
Humleland sb. n. ˈ*håml·ˌlan'* (ˈ*hɔml·-), -ə(ð)*. 27, 28
Humleraft sb. f. ˈ*håml·ˌrawd* (ˈ*hɔml·-), -raw'dən, -raw'dər*. 19
Humlereve sb. f. ˈ*håml·ˌri'əwə* (ˈ*hɔml·-), -ən, -ər*, Humleranke. 19
Humlerum sb. n. ˈ*håml·ˌråm'* (ˈ*hɔml·-), -ə(ð)*, nyere Udtale ˈ*homləˌråm', -rom'*. 26
Humlestykke sb. n. ˈ*håml·ˌsdø'g. (hɔml·-), -ə(ð)*. 19
Humlestænger sb. pl. ˈ*håml·ˌsdæˌj'ər*. 26, 27
Humlesæk sb. m. ˈ*håml·ˌsæg* (ˈ*hɔml·-), -sæ'giñ, -sæ'g·*. 19
Humleurt sb. f. ˈ*håml·ˌuʔrd* (ˈ*hɔml·-), -ən*. 21, 25, 26, 28
Hund sb. m. *hun', -iñ, hun·*. 71, 74
Hundeto sb. n. ˈ*hun·ˌtoʁ', -ə(ð)*, Hundeuld. 84
Hundeuld sb. f. ˈ*hun·ˌul', -ən*. 84
Huskvinde sb. f. ˈ*hu·sˌkven'ə, -ən, -ər*, Kone fra et jordløst Hus. 49
Husmandsgris sb. m. ˈ*hu·smɔnsˌgriʔs, -iñ*. 56
Hvedegilde sb. n. ˈ*ve(·)ð·ˌgil'əs, -ə(ð)*, den Dag man »bandt Hvede«. 17
Hvedemel sb. n. ˈ*ve(·)ð·ˌmel, -ə(ð)*: *træj' li(·)spun* ˈ*ve(·)ð·ˌmel*. 13
Hvergarn sb. *værgən*. 98
Hvergarnskjole sb. m. ˈ*værgənsˌkjoʁ'lə, -iñ, -ər*. 106
hvide Tirsdag sb. ˈ*viðˌ* ˈ*tiʔsˌdaw'*, i Fastelavnsugen. 115
Hvidkålssuppe sb. f. ˈ*viʔkuəlsˌso'b·, -ən*. 67. Jf. Storkål.
Hvidkålsvælling sb. ˈ*viʔkuəlsˌvæl'ən* (ell. *-əŋ*). 69
hvidt Sukker sb. ˈ*vid* ˈ*so'gər*, Melis modsat »brunt Sukker«, Kandis. 53
hylle vb. *hyl·* ˈ*åb, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, trævle op. 104
Hægte sb. f. *hæjd·, -ən, -ər*. 113
Hæl sb. m. *hɛ'əl, -iñ, hɛəl·*: *æ dæn* ˈ*snaʔ(r)d te* ˈ*hɛ'əls* (om en Hose). 100
Hælvtenlærred sb. ˈ*hæl'dənˌlɛ'ərð (-lær'əð)*. 98, 105, 107
Hængetræ sb. n. ˈ*hæˌj·ˌtrɛ'ə, -əð, -ər*, ved Svineslagtning, til at hænge Grisekroppen op på. 54
hæves vb. Dejen *hæw's*. 18

Høne sb. f. *hön·, -ən*: *ən* ˈ*sdæj'd* ˈ*hön·*. 78
Hønsehus sb. n. ˈ*höns·ˌhuʔs, -ə(ð), -ə* (ell. *-huʔs·*). 48
Hønsekræmmer sb. m. ˈ*hönsəˌkræm'ər, -iñ, -ərə*. 48
Hør sb. m. *hør, hør'iñ*: *røsg·* ˈ*hør, ræn· mæ* ˈ*hør*. 84, 86, 94, 106, 107, 108
[Høravner] sb. pl. 107
Hørbrag(e) sb. f. ˈ*hørˌbraw* (ell. *-bra(·)w·), -braw'ən, -braw'ər*. 86
Hørgarn sb. ˈ*hørgən*: *hørgəns ræn'd å blårgəns sla·wə(ð)* ˈ*pu'ə*. 96, 98
Hørhoved sb. n. ˈ*hørˌhoʁ'ə(ð)*, —, på Rokken. 92
Hørknevle sb. f. ˈ*hørˌknew'lə, -n, -r*, Hørrive, i pl. også om Hørrens afrevne Frøhoveder. 85, 106
Hørlærred sb. n. ˈ*hørˌlɛ'ərð*, —. 98
Hørrevle sb. f. ˈ*hørˌrew'lə, -n*, Hørrive. 105
Hørsvinger sb. m. ˈ*hørˌsveˌj'ər, -iñ, -ərə*, Hørtilbereder. 87
Håndklæde sb. n. ˈ*haŋˌklɛ'ə, -əð, -ər*. 110, 112, 119
Håndled sb. f. og n. ˈ*hanˌleð, -leð'ən* (og *-leð'ə(ð)*), —. 12
Håndlinning sb. f. ˈ*hanˌlen'ən, -n·, -len'əŋər*. 111
Håndtag sb. n. ˈ*hanˌtaw, -taw'ə(ð), -taw'ər*. 63
hårdmælket adj. ˈ*huərˌmæl'gə(ð)*, om Ko, der ikke let afgiver Mælken, modsat blødmælket. 32
håret adj. *huərəð*, om Fåret: ˈ*smaw'* ˈ*sobən du* ˈ*huərəð jæ ønsgər dæj iñ* ˈ*sön å en* ˈ*duədər a* ˈ*uərə*. 83
Hårskilderi sb. n. ˈ*huərsgælˌri*ʔ, *-ə(ð), -ər*. 114

I.

Ilhår sb. pl. ˈ*ilˌhu'ər*, særlig strid Uld på Får. 108
ilhåret adj. ˈ*ilˌhu'ərəð*, om meget strid Uld (på Får). 83
Indenskørt sb. n. ˈ*eˌj·nˌsgørd* (ell. ˈ*ejn·-), -sgør'də(ð), -sgør'dər*. 104
Indensøm sb. m. ˈ*eˌj·nˌsöm', -iñ, -ə*. 112
indhøstet adj. ˈ*eˌjˌhy'əsdə*; *nå dær så* ˈ*eˌjˌhy'əsdə*, Høstarbejdet var afsluttet. 106
Indmad sb. m. ˈ*eˌjˌmaðˌ, -maʔiñ*. 56
indmeleret adj. *emalˌli'ərəð*, blandet af sort og hvid Uld. 107

J.

Jul sb. f. *jiw'l, -ən*: det skulde ˈ*gæm's te* ˈ*jiw'l*. 47, 74
Julerente sb. f. ˈ*jiwl·ˌræn'd·, -ən*, Julegave af Brød til de Folk, man i Årets Løb havde haft i Arbejde. 17
Jævning sb. f. ˈ*jawnəŋ* (ell. *jawnən*), *-ən (-n·)*. 69

K.

Kaffe sb. f. *kaf·, -ən*. 77
Kaffekedel sb. m. ˈ*kaf·ˌkɛ'əl, -iñ, -ər*. 77
Kaffemølle sb. f. ˈ*kaf·ˌmøl'ə, -ən, -ər*. 77
Kaffetykt sb. ˈ*kaf·ˌtygd*, Kaffegrums. 78
Kage sb. *ka·w·, ka·wən, ka·wər*, Hvedekage; ˈ*tøn·* ˈ*ka·wər*, Pandekager. 11, 13, 14, 17, 18, 73. Jf. Kagen sb.
Kagebager sb. m. ˈ*ka·w·ˌbaw'ər, -baw'riñ*, Husmand, Håndværker o. l., der skaffer sig Ekstrafortjeneste ved at bage Hvedebrød til Salg. 11
Kageform sb. m. ˈ*ka·w·ˌfår'm, -iñ*. 15
Kagejærn sb. n. ˈ*ka·w·ˌjæʔrn, -ə(ð)*. 16
Kagen sb. best. f. *kaw'ən*, om Bikagen; kun overleveret i denne Form. 23

Kakkelovn sb. *ˈkag·ˌlos'n, -iñ.* 119
Kallun sb. n. *ˈkaˌluʔn, -ə(ð), —.* 53, 62. 63
Kallunsbind sb. n. *ˈkalunsˌben',* Strikkemønster. 102
Kalv sb. m. *kaʔl, -iñ, kal·: kos'ən æ mæ kaʔl.* 32, 36
Kalvemælk sb. f. *ˈkal·ˌmæl'g, -ən,* Mælk til Kalve. 38
Kalvemælkskedel sb. m. *ˈkal·mælgsˌkɛ'əl, -iñ.* 38
Kalveost sb. m. *ˈkal·ˌosd, -o'sdiñ,* Ret lavet af Spædekalvekød. 54, 63
Kamilleblomster sb. pl. *kaˈmil·ˌblåm'sdər* (ell. *kaˈmæj'lsˌ-*). 27
Kamin sb. f. *kaˈmiʔn, -ən,* alm. nymodens »tynd« Skorsten. 64
Kampesten sb. m. *ˈkamb·ˌsdi'ən, -iñ, —.* 116
Kande sb. f. *kɔn·, -ən, -ər,* Rummål. 33
Kanel sb. *kaˈneʔl.* 58
Kantebånd sb. n. *ˈkɔnd·ˌbu'ən, -ə(ð), —.* 103
Kappe sb. f. *kab·, -ən, -ər.* 119
Kar sb. n. *kar, kar'əð. —.* 116
Karbænk sb. m. *ˈkarˌbæŋ'g, -iñ, -ə* (ell. *-g·*). 45
Karklud sb. m. *ˈkarˌklyð', -iñ, -ə.* 44
karmosinsrød adj. *karmˈsiʔnsˌrød', -rød.* 96
Karskrubber sb. m. *ˈkarˌsgro'bər, -iñ, -ə.* 44, 52
Karstol sb. m. *ˈkarˌsdos'l, -iñ, -ə.* 21, 116
Karte sb. m. *ka·d·, -iñ,* et Par *ka·dər.* 88
karte vb. *ka·d·, ka·dər, -ə(ð), -ə(ð).* 88, 109
Karteforklæde sb. n. *ˈka·d·ˌfår'gəl, -får'glə(ð), -får'glər.* 88
Kartekvinde sb. f. *ˈka·d·ˌkven'ə, -n, -r.* 108
Kartepige sb. f. *ˈka·d·ˌpiʔə, -n, -r.* 88
Kartesøm sb. n. *ˈka·d·ˌsöm', -ə(ð), —.* 88
Kartetænd sb. m. *ˈka·d·ˌtæn', -iñ, -ər.* 88
Kartoffel sb. f. *ka(n)ˈtö'fəl, -tö'flən, -tö'flər,* (nyere *kaˈtå'flər*). 70
Karvand sb. n. *ˈkarˌvɔn', -ə(ð).* 44
Karvandsgryde sb. f. *ˈkarvɔnsˌgryð'ə, -n,* indmuret Jerngryde til Ophedning af Vand til Husholdningsbrug. 44
Kasse sb. m. (f.) *kas·, kasiñ,* men *ˈi'ən på kasən.* 46
kaste vb. *kasd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): ˈkasd· sæ.* 26, 28; *kasd· ˈmasgər ˈåb.* 99; *ˈkasd· ˈsam'ən.* 112
kastorsort adj. *kaˈsdos'rˌsosrd.* 102
Kavring sb. f. *ˈkawre‹j, -re‹j'ən, -re‹j'ər.* 17
Kedel sb. m. *kɛəl, -iñ, -ər,* Vandkedel. 25; Bunden i en Brønd. 116
Kedelskrog sb. m. *ˈkɛəlsˌkråw', -iñ,* Jernkrog over Ildstedet til Gryden. 64
Kirsten sb. *kesdnə* (ell. *-n·*). 39
Klanke sb. f. *klaŋgə, -n,* en løs Knude: *å muəl· klaŋgə.* 100
klar adj. *klaʔr, -d, kla·r·.* 90
Klatkage sb. f. *ˈklad‖kaʔw·, -ən, -ər.* 73
Klemme sb. f. *klæm·, -ən, -ər.* 117
Klevse sb. n. *ə(ð) klewsə,* om en Rest Garn. 102
kline vb. *kli·nə, -r, -(ð), -(ð).* 28
Klipfisk sb. m. *ˈkleb‖fesg, -fe'sgiñ.* 70
klippe vb. *kleb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 83, 105, 108
Klods sb. m. *klås, -iñ, klås·: dæ æ ˈklås· i ˈmæl'gən,* osteagtige Klumper i Mælken. 36
Klokke sb. f. *klåg·, -ən, -ər,* kvindelig Underbeklædning. 102
Kludekræmmer sb. m. *ˈklyð·ˌkræm'ər, -iñ, -r(·).* 112

Kludepølse sb. f. *ˈklyð·ˌpøl'sə, -n, -r,* sort Pølse kogt i Klude i St. for Tarme. 61, 63
Klump sb. m. *klom'b, -iñ, klomb·,* store Melboller. 69, 75
Klumpemælk sb. f. *ˈklomb·ˌmæl'g, -ən.* 69
klæbet adj. *klæ·bəð,* klægt om Brød. 16
Klæder sb. *kleər: kå·w· kleər, sæd· ˈkleər i ˈbløð', tos ˈkleər.* 115, 116
Klædesnor sb. f. *ˈkleəˌsnos'r, -ən, -snos'rə.* 117
klække vb. *klæg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð),* Gåsen klækker, siges når Skallen på Ægget revner. 49
Kløv sb. m. *kli'əw, -iñ, kliəw·,* Klovene på Grisetæer. 59
Kløver sb. *klew'ər* (Enderslev: *kly'ər*): *di ˈny? ˈkly'ər,* Kløver sået samme Forår. 47
Knap sb. m. *knab, kna'biñ, -ər.* 111
Knapost sb. m. *ˈknabˌosd, -o'sdiñ, -osd·.* 44
Knappenål sb. f. *ˈknab·ˌnu'əl, -ən, -nu'ələ.* 113
kneben adj. *kniwən, -d, kniwnə,* nærig når det gælder Kosten. 18
Knevl sb. *knew'l, knew'l·nə,* de afrevne Frøhoveder af Hør. 85
Knevle sb. f. *knewlə,* det samme som Hørknevle. 106
knevle vb. *knewl·, -ər, -ə(ð), -ə(ð),* rive Frøhovederne af Hørren i en Hørknevle. 85, 106, 107, 108
knive vb. *kniw·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): hun kniwəð· smør'əð,* førte en Kniv igennem Smørret for at rense det for Hår. 42
knomalke vb. *ˈknos'ˌmal'g·, -ər, -ə(ð), -ə(ð),* malke med Patten mellem Pege- og Langfinger. 32
Knomål sb. n. *e(ð) ˈknos'ˌmu'əl,* Langfingerens Længde fra Spids til tredje Led: *halˈfjær· ˈknos'ˌmu'əl.* 100
Knud sb. *knyð',* d. 7. Januar: *knyð' drewər jiw'l·n yð'.* 18
knuge vb. *knö·w·,* kryste: *å knö·w. o'sdiñ.* 47
Kog sb. *i ˈkåw':* Vandet er *i ˈkåw'.* 55
koge vb. *kå·w·, -ər, kåwd·, kåw'd: å kå·w· ˈfid ˈaʔ.* 58
Kogesild sb. f. *ˈkå(·)wˌsil', -ən.* 66
Kogeærter sb. pl. *ˈkå(·)wˌær'dər.* 67
Kolden sb. *kuəl·n,* Koldesygen. 75
komme vb. *kåm·: kåm· te sin ˈmað.* 79
Kommen sb. *kåmən,* Frø af Planten Kommen. 43
Korende sb. *koˈræn'ə, -r,* små Rosiner. 76
Korndrejl, sb. *ˈkosrnˌdræj'l.* 112
Korsklæde sb.n. *ˈkåsklə,* pl. *ˈkåsˌklɛ'ər* (ell. *-klər*). 118
Kost sb. m. *ˈkosd, ko'sdiñ, kosd·* (Formen *kos'sd* kan også forekomme). 118
Kotælle sb. f. *ˈkos'ˌtæʔl.* 80
Kovs sb. m. *kåw's, -iñ, kåws·,* et Lerfad med eet Øre. 38
Krans sb. *krɔn's, -iñ, krɔns·.* 46, 87
Krave sb. f. *kra·w·, -ən, -ər.* 57, 100, 111
kridte vb. *kred·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 93
Kringle sb. f. *kreŋlə, -n, -r.* 40
Kro sb. m. *kros', -iñ, -ər,* både om Kro og om Kråse. 51
Kroptøj sb.n. *ˈkråbˌtöj, -töj'ə(ð),* Særke og Skjorter. 115
Krumme sb. f. *kråm·, -ən, -ər,* sgl. = det indvendige af Brødet (modsat Skorpe); sgl. og pl. = Smule(r) af Brød: *ˈkråmər æ ˈbrød' sa· ˈfanən han ˈtåw' iñ ˈdæj'n på ˈlan'ə(ð).* 18
Krydderpose sb. m. *ˈkrød'ərˌpos's·, -iñ, -ər.* 27

krøfte vb. *kröwd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, bevæge Tøjet op og ned i Vandet uden at gnide: *vi kröwdəð lar'nərnə*. 116
krølle vb. *krøl·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, om Tøj. 98
Kråsesuppe sb. f. *ˈkruəs·ˌso'b·, -ən*. 51
Kulk sb. m. *kol'g, -iñ, kolg·*, Luftrøret hos Svinet. 56
Kurre sb. f. *kårə, -n, -r*, på Tråd. 92
kurres vb. *kårəs, kårəðəs*, snoes for meget, om Tråd. 92
Kvældsnadver sb. m. *ˈkvæl'sˌnað'ər* (ell. *-rə*), sen ekstra Aftensmad. 17, 74
Kværn sb. m. *kvæ'rn, -iñ* (ell. *kvær'niñ*). 24, 28
Kværnhus sb. n. *ˈkværnˌhuʔs, -ə(ð)*. 24
Kværnstav sb. m. *ˈkværnˌsdaw', -iñ*. 24
Kværnsten sb. m. *ˈkværnˌsdi'ən, -iñ, —*. 24, 27
Kælder sb. m. *kælər, -iñ*: *ˈhöj' ˈkælər*. 37
kælve vb. *kæl·, kæl'ər, kæld·, kæl'd*, skalle af om Leret indvendig i Bageovnen. 14
Kærne sb. f. *kirnə, -n, -r* (nyere: *kærnə*), Smørkærne. 40
kærne vb. *kirnə, -r, -(ð), -(ð)* (nyere: *kærnə*). 39
kærnefærdig adj. *ˈkærn·ˌfær'ə*. 39
Kærnehus sb. n. *ˈkærn·ˌhuʔs, -ə(ð), —* (ell. *-s·*). 58
Kærneklud sb. m. *ˈkærn·ˌkly'iñ, -iñ* (ell. *-klyʔiñ*), Klud mellem Låg og Kærne, til Smørkærning. 40
Kærnemælk sb. f. *ˈkirn·ˌmæl'g, -ən* (nyere: *ˈkærn·-*). 43
Kærnemælksbrød sb. n. *ˈkærn·mælgsˌbrød'*. 69
Kærnemælkssuppe sb. f. *ˈkærn·mælgsso'b·, -ən*. 69
Kærnemælksvælling sb. *ˈkirn·mælgsvæl'ən* (ell. *-væl'əŋ*), (nyere: *kærn·-*). 69
Kærnestav sb. m. *ˈkærn·ˌsdaw', -sdaw'iñ*, (*-sdaʔwiñ*). 40
Kærnestol sb. m. *ˈkærn·ˌsdoʊ'l, -iñ*. 40
Kærning sb. f. *ˈkærneˌj*: der er nok til en *kærneˌj*. 39
Købetøj sb. n. *ˈkiəw·ˌtöj*. 118
Kød sb. n. *kyð, kyð'ə(ð)*. 59
Kødbolle sb. f. *ˈkyðˌbål'ə, -n, -r*. 75
Kødgris sb. m. *ˈkyðˌgriʔs*. 59
Kødsav sb. m. *ˈkyðˌsaw', -iñ, -saʔwə*. 59
køgefarvet adj. *ˈkö(·)j·ˌfar'əð*, farvet i Køge. 96
Kølne sb. f. *kjörnə* (ell. *körnə*) i Enderslev (Strøby, Frøslev); men *kø·lə* i Lyderslev, *-n, -r*, Maltkølle, opr. lille fritliggende Hus. 20, 25, 26, 27
Kølnehus sb. n. *ˈkörn·ˌhuʔs* i Strøby, Karise; men *ˈkjö·nˌhuʔs* i St. Tårnby, *-ə(ð)*, Maltkølle, fritliggende Hus. 17, 20, 28
Kørvel sb. f. *kør·l, -ən*. 68
kåd adj. *de ˈkuəð·*, Bugspytkirtlen? 57
Kål sb. m. *ku'əl, -iñ*. 67, 79, 105
Kålkniv sb. m. *ˈkålˌkniw', -iñ*. 63, 68

L.

lade vb. *la, lar, lo, la(d)*: *la ˈny'ər*, om Ko. 31; Dejen skulde kunne *ˈla ˈhæn'ərnə*, slippe Hænderne. 16
Lage sb. f. *la·w·, -ən*: Sulet *löw i la·w·*. 59
Lagelæp sb. pl. *ˈla·w·ˌlæ'bər*, en Ret. 53, 63
Lagen sb. n. *lar'n, -ə(ð)*, et Par *lar'n*. 105, 112
Lammekødssuppe sb. f. *ˈlam·kyðˌso'b·, -ən*. 75
Lammeskind sb. n. *ˈlam·ˌsgen'* (ell. *ˈlam'-*, Hårlev), *-ə(ð), —*: *han ˈlöw'ər såm e ˈtör'd ˈlam'ˌsgen'*. 63

Lammesuppe sb. f. *ˈlam·ˌsob·, -ən* (Lyderslev). 75
Lampe sb. *lamb·, -ən, -ər*. 82
lang adj. *lɔˌw', lɔˌwd* (ell. *lɔˌwnd*), *lɔˌ(·)w·*, comp. *læˌjər*, supl. *læˌj'əsd*. 39
Langhalmskærv sb. m. *ˈlɔˌwhalmsˌkærə, -iñ*. 24
Langpude sb. f. *ˈlɔˌwˌpyð'ə, -ən, -ər*. 107
langs adv. *på ˈlɔˌw's*. 98
langtoet adj. *ˈlɔˌwˌtoʊ'ə*, langhåret. 84
lege vb. *læ(·)j·, læj'ər, læjd·, læj'd*, koge om Vand til Slagtning. 55
Lejegæs sb. pl. *ˈlæj·ˌgæs, -ˌgæ's·nə*. 49
Ler sb. n. *li'ər, -ə(ð)*. 28
Lergulv sb. n. *ˈliərˌgol, -gol'ə(ð)*. 119
leve vb. *liəw·, -ər, liəwd·, li'əwd*. 65, 78
Levegæs sb. pl. *ˈliəw·ˌgæs*. 48
Levemod sb. n. best. F. *ˈliəw·ˌmoʊ'ə*, Levemåden. 65
levendes subst. adj. *liəwn·s*, små Insekter af alle Slags. 19
Lever sb. f. *lew'ər, -ən, —*. 56
levere vb. *laˈvi'ərə, -ər, laˈviərd·, laˈvi'ərd*. 97
levre(s) vb. *lewrə, -ər, -(r)ð, -(r)ð; lewrəs*. 55
ligge vb. *leg·, le'gər, lu'ə, liəð*, ruge. 49
Liggrav sb. f. *ˈliʔˌgraw*, Fordybning i Brød, åben Revne mellem Overskorpe og Krumme. 18
Lillemark sb. f. *ˈlil·ˌmarg, -mar'gn*. 34
Lillepige sb. f. *ˈlil·ˌpiʔə, -n*, yngste af to Tjenestepiger. 32
lind adj. *len, lend, len·*, om Dej. 12
Linto sb. n. *ˈlenˌtoʊ', -ə(ð)*, færdigbehandlet Hør. 87
List sb. f. *lesd, le'sdən, lesdər*. 113
Livskalv sb. m. *ˈliw'sˌkaʔl, -iñ*, en Kalv der lægges til. 63

1. Lod sb. n. *låd, lå'də(ð)*, Sennepslod. 76
2. Lod sb. n. *låð, låð'ə(ð)*, Forårsuld. 84, 98. Jf. Lucie sb.
Love sb. f. *lå·w·*: *n ˈgoʊ' lå·w· ˈul'*, Håndfuld Uld. 84
Lucie sb. *lusi ˈvalm·s gjoʊrə ˈlɛərð a ˈlåð hun ha·ð aldri e ˈfuərˌhu'ər, kon n ˈsoʊrd ˈhön·*, Remse. 108
Lud sb. f. *lyð', -ən*, til Vask. 115
Lude sb. f. *lyðə* (ell. *ly(·)ð·*), *-n, -r*, Udbygning bl. a. til Dækning af Bageovnens bagerste Ende. 11
lukke vb. *log·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *hoʊsən ble logəð*. 100
Luks sb. m. *logs, -iñ, logs·*, Blindtarmen. 57, 62
Lundstikke sb. f. *ˈlunˌsde'g·, -ən, -ər*, Split der holder Rokkehjulet på Plads. 91
Lunge sb. f. *ˈlɔˌwə, -n, -r*. 56
Lut sb. m. *iñ ˈlud*, kun hørt i denne Form: lille Rest af Garn. 102
Lys sb. n. *lyʔs, -ə(ð), —*. 80, 81
Lyseform sb. m. *ˈly·s·ˌfår'm, -iñ, -får'm·*. 80
Lysekasse sb. m. *ˈly·s·ˌka'sə, -iñ*, til at gemme Lysene i. 81
Lysekælling sb. f. *ˈly·s·ˌkæl'əŋ, -ən*, stor Lysestage af Træ, der stod på Gulvet. 81
Lysesaks sb. f. *ˈly·s·ˌsaws, -saw'sən, -saw's·*. 81
Lysestage sb. m. *ˈly·s·ˌsdaʔwə, -iñ, -ər*. 82
Lysestøber sb. m. *ˈly·s·ˌsdøw'ər, -iñ*. 81
Lysevægel sb. m. *ˈly·s·ˌvæʔjl·, -iñ*, Lysevæge. 80
Lysseelse sb. f. *ˈly·sˌsi'əlsə, -n*. 81
Læg sb. n. *læʔg, -ə(ð), —*. 111
lægge vb. *læ·g·, læʔgər, la·, law'd*: *læ·g· ˈdæj'*. 12; *læ·g· ˈte*, fyre under

Kedlen (i Ovnen). 20, 55; *læ·g ˈsam'əl*, foretage Arbejde i Fællesskab. 86; *læ·g· ˈtöj ˈsam'əl*. 117

Læppesteg sb. m. *ˈlæb·ˌsdæj'*, *-iñ*, en Ret. 62, 63

Lærred sb. n. *lɛərð* (ell. *lærəð*): *ˈgåd ˈlɛərð; van· ˈlɛərð*. 99, 109

Løbe sb. f. *liəw·*, *-ən*: *ˈosd·ˌli'əw·*, Osteløbe. 43

løbe vb. *lö·w*, *löw'ər*, *löw'*, *lö·wə(ð)*: Koen *löw'ər*; løbe sammen. 32, 43

løbes vb. *liəw·s*, *li'əwd·s*, om Mælken til Ost. 43, 47

Løbespejl sb. n. *ˈliəw·ˌsbæj'l*, *-ə(ð)*, Hinde i Svinemaven der brugtes som Løbe. 43, 57

Løg sb. m. *löj'*, *-iñ*, —. 58

Lønneuld sb. f. *ˈlön·ˌul'*, *-ən*, Uld som Del af Årsløn. 109

løs adj. *ly'əs*, *-d*, *lyəs·*, comp. *lyəsər*, supl. *lyəsəsd*. 18, 99

Løvstikke sb. f. *ˈlöwˌsde'g*, *-ən*, *-ər*, Plantenavn, levisticum officinale. 10

M

Mad sb. *mað: å få ˈmað*. 73; *å kå·w· ˈmað*. 51; *e sdøg· ˈmað*. 72, 79

Madfedt sb. n. *ˈmaðˌfid*. 74

Madkasse sb. m. *ˈmaðˌka'sə*, *-iñ*, *-ər*. 71, 72

Madsuppe sb. f. *ˈmaðˌso'b·*, *-ən*. 74

magenteblå adj. *maˈgændəˌblu'ə*, *-d*. 96, 102

magenterød adj. *maˈgændəˌrøð'*, *-rød*. 96

Majmåned sb. *ˈmaj'muən·s ˈblød·*. 84

male vb. *ma·lə*, *ma'lər*, *ma·lə(ð)*, —, male på Kværn. 27

malke vb. *malg·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*: *malg· te ˈma·(r)n* (*ˈmeˌdaw'*, *ˈawdən*). 31, 35

Malkebøtte sb. f. *ˈmalg·ˌbø'd·*, *-ən*, *-ər*. 33, 46

Malkekrans sb. m. *ˈmalg·ˌkrən's*, *-iñ*, *-ə*. 34, 46

Malkekvinde sb. f. *ˈmalg·ˌkven'ə*, *-n*, *-r*. 33

Malkepige sb. f. *ˈmalg·ˌpi'ə*, *-n*, *-r*. 32

Malkesjaske sb. f. *ˈmalg·ˌsja'sg·*, *-ən*. 33

Malkeskammel sb. m. *ˈmalg·ˌsgam'əl*, *-iñ*, *-ər*. 31

Malkespand sb. m. *ˈmalg·ˌsbɔn'*, *-iñ*, *-ə*. 33

Malkestol sb. m. *ˈmalg·ˌsdos'l*, *-iñ*. 46

Malketid sb. *ˈmalg·ˌtið'*. 35

Malle sb. f. *mal·*, *-ən*, *-ər*. 113

Malt sb. n. *məl'd*, *-ə(ð)*: *ma·lə ˈməl'd*. 21, 24, 28

Maltro sb. f. *ˈməldˌros'*, *-ən*, Stav til at omrøre med. 24, 28. Jf. Maltror sb.

Maltror sb. n. *ˈməldˌros'r*, St. Torøje (ell. *ˈmald-*), *-əð*, det samme som Maltro. 26

Mandeøl sb. n. *ˈmɔn·ˌøl*, *-øl'ə(ð)*. 25, 28

Mandfolkehose sb. f. *ˈmanfålg·ˌhos'sə*, *-n*, *-r*. 100

mange pron. Udtr. *å ˈbær· de ˈmɔn· ˈvɔn'*, Enderslev. 27

mangle vb. *maˌjlə*, *-r*,- (*ð*), -(*ð*), Nordstevns; *mawlə*, Sydstevns; yngre *maŋlə*, rulle Tøj. 117

Manglefjæl sb. f. *ˈmaˌjl·ˌfjæl*, *-ən* (*ˈmaŋlə-*, Hårlev), Del af Mangletøj. 117

Manglestok sb. m. *ˈmaˌjl·ˌsdåg*, *-sdå'giñ*, Del af Mangletøj. 117

Mangletøj sb. n. *ˈmaˌjl·ˌtöj*, *-töj'ə(ð)*, (*ˈmawl·-*, Lyderslev), til Rulning af Tøj. 117

Markskage sb. f. *ˈmargsˌka'w* (*-kaw'ə*). 18

Mask sb. f. *masg*, *ma'sgən*, Affaldsmalt fra Brygning. 24

Maske sb. f. *masgə*, *-n*: *å ta·w· n masg·*. 99

Mave sb. m. *ma·w·*, *-iñ*, *-ər*. 57

Medister sb. *maˈi'sdər* (ell. *maˈisdər*), Enderslev. 63

Medisterpølse sb. *maˈi'sdərˌpøl's·* (ell. *maˈisdər-*). 59, 74

Mejeslinge sb. f. *ˈmæ(·)j·ˌsleˌ(·)j·*, *-ən*, en Støtte- og Træksnor der anbringes på Mejeredet (se Da. Folkemaal IX pag. 94 f.). 118

Meldyppe sb. n. *ˈmelˌdøbə*, *-(ð)*. 70

Meldyppelse sb. f. *ˈmelˌdø'bəlsə*, *-n*. 70

Melgrød sb. m. *ˈmelˌgrøð'*, *-iñ* (ell. *-grø'iñ*). 65

mellem præp. *mælm*: »vi lånte mellem hverandre«, når Brødet slap op. 14

Mellemgulv sb. n. *ˈmæl·mˌgol*, *-gol'ə(ð)*. 61

Mellemkammers sb. n. *ˈmæl·mˌkam's*, *-ə(ð)*. 50

Mellemstykke sb. n. *ˈmæl·mˌsdø'gə*, *-(ð)*, *-r*. 59

melælte vb. *ˈmelˌæl'də*, ælte Dejen sidste Gang. 13

Midaften sb. *ˈmeðˌaw'dən*. 65, 72

Midaftensmad sb. *me(ð)ˈaw'dnsˌmað: nå ˈhyl'ən hɔ ˈbla·ð· såm ˈmu·s·ˌy'ərən så sga man beˈgøn'ə å hɔ meðˈaw'dnsˌmað*. 72

Middagsgryde sb. f. *ˈme'(d)sˌgryð'ə*, *-n*. 67

Middagsmad sb. m. *ˈme'sˌmað*. 65

Middagsmælk sb. f. *ˈme'dsˌmæl'g*, *-ən*. 35

Mikkelsgilde sb. n. *ˈmegəlsˌgil'əs*, *-gil'sə(ð)*, *-gil'sər*, Høstgilde. 52, 75

Milt sb. f. *mil'd*, *-ən*. 56

Misundelse sb. *misˈun'əlsns ˈbrød'*. 18

Mjød sb. f. *mød*, *mød'ən*. 23

Mor sb. *vå ˈmos'r*, Konen i Gården i Forh. til Tjenestefolk og Mand. 67

Morgenmælk sb. f. *ˈma·nˌmæl'g*, *-ən*. 35

Muffedise sb. m. *måf·ˈdi·sə*, *-iñ*, *-ər*. 102

Mulesukker sb. n. *ˈmu·l·ˌso'gər*, brunt Sukker der har været i Munden og er lagt tilbage. 71

mullen adj. *molən*, *-d*, *-nə*. 18, 65

Musetakker sb. pl. *ˈmu·s·ˌta'gər*, en Art Syning. 111

Myseost sb. m. *ˈmy·s·ˌosd*. 44

Mælk sb. f. *mæl'g*: *ˈnyˌmal'gə ˈmæl'g*, *ˈsød'* *ˈm.*, *ˈsgɔməð ˈm.*, *ˈmuəlˌsdu'əns ˈm.*, *ˈsu'r ˈm.*, *ˈtyg ˈmæl'g*. 38

Mælkebund sb. m. *ˈmælg·ˌbɔn'*, *-iñ*, *-ə*, Plaskebræt i Malkespanden. 35

Mælkebøtte sb. f. *ˈmælg·ˌbø'd·*, *-ən*, *-ər*. 36, 42

Mælkehylde sb. f. *ˈmælg·ˌhyl'ə*, *-n*, *-r*. 37

Mælkekalv sb. m. *ˈmælg·ˌka'l*, *-iñ*. 63

Mælkekammer sb. n. *ˈmælgəˌkam's*, *-ə(ð)* (nyere: *-kam'ər*). 37

Mælkekrukke sb. f. *ˈmælg·ˌkro'g·*, *-ən*, *-ər*. 38

Mælkemad sb. m. *ˈmælg·ˌmað*, *-ma'ðiñ*. 69

Mælkepige sb. f. *ˈmælg·ˌpi'ərnə*, Piger der bar Mælk og Smør til Gæstebud. 47

mælkes vb. Koen *mælg·s*, giver mere Mælk. 32

mælket adj. *mælgə(ð)*, *deð mælgə(ð)*, Mælkeresterne i Mælkespande o. l. 37

Mælketønde sb. f. *ˈmælg·ˌtøn'ə*, *-n*, *-r*. 34

Mælkevælling sb. *ˈmælg·ˌvæl'əŋ* (ell. *-væl'ən*). 69

Mælkning sb. *ˈmælgneˌj*, *en ˈgos'* *ˈmælgneˌj*. 32

Mælk og Brød sb. *ˈmæl'g å ˌbrød'* (ell. *ˈmæl'gəˌbrød'*). 65

Mælk og Grød sb. *ˈmæl'g å ˌgrød'* (ell. *ˈmæl'gəˌgrød'*). 65, 66

mæske vb. *mæsg·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*. 24

Mæskevisk sb. f. *ˈmæsg·ˌvesg*, *-ve'sgən*. 24

Mæslinger sb. pl. *ˈmæsˌle꞉jʼər*. 24
mætne vb. *mædnə, -r, -(ð), -(ð)*. 18
Mødding sb. f. *ˈmødən (mød·n), -ən* (ell. *mødne꞉jʼən*). 120
Møl sb. *mol, molʼə(ð), —*: *ˈhørʼiñ ˈgæmər vi te ˈselgə å ˈulʼən ˈgæmər vi te ˈmol*. 83, 108
Mørbrad sb. f. *ˈmyʼərˌbrað, -braðʼən* (ell. *-braʔən), -braðʼər,* (nogle siger *-ˌbraw, -brawʼər*). 59
Mål sb. n. *muʼəl, -ə(ð), —*: *man sga ˈed· ˈsbi·s mæl·m ˈmuəl·* (ell. — *muəð·, muəðər*). 36, 73
måle vb. *ˈmuəl·, muʼələr, muəld·, muʼəld*. 100
Målehose sb. f. *ˈmuələˌhosʼsə, -n*. 100
målståendes Mælk sb. *ˈmuəlˌsduʼəns ˈmælʼg*, Mælk af sidste Malkning. 38
Måltid sb. n. *ˈmålˌtiðʼ, -ə(ð)*: *dæn såm ˈed· ˈmø·dər nå ˈmegəl ˈtydər hə ˈmålˌtiðʼə fåˈliʔsd*. 73
Månedsdag sb. m. *ˈmuən·sˌdawʼ*. 14

N

Nadver sb. m. *naðrə, naðəriñ*. 65, 72
nakke vb. *nag·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, pille Nakkefjerene af en Gås, når den skal »skæres« (slagtes). 50
Nakkestykke sb. n. *ˈnag·ˌsdøʼg·, -ə(ð)*, øverste Stykke på Sild. 67
natmalke vb. *ˈnadˌmalʼg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, om sen Aftenmalkning. 35
Nattrøje sb. f. *ˈnadˌtröjʼə, -n, -r*. 102
Nattrøjeærme sb. n. *ˈnadtröj·ˌærʼm·, -ə(ð), -ər*. 102
Navlebind sb. n. *ˈnawl·ˌbenʼ, -ə(ð), —*. 113
navne vb. *nawn·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, sy Navn på. 111
Navnebog sb. f. *ˈnawn·ˌbåwʼ, -ən, -böjʼər*, Mønsterbog. 111
Navneklud sb. m. *ˈnawn·ˌklyðʼ, -iñ, -ə*. 111
Nedendel sb. m. *ˈnɛənˌdiʼəl, -iñ*. 112. Jf. Nederdel sb.
Nedendyne sb. f. *ˈnɛənˌdyʔnə, -n, -r*. 98.
Nedenkarte sb. m. *ˈnɛənˌkaʔdə, -iñ*. 88
Nedenskorpe sb. f. *ˈnɛənˌsgårʼbə, -n*. 18
Nedensøm sb. m. *ˈnɛənˌsömʼ, -iñ*. 112
Nederdel sb. m. *ˈnɛərˌdiʼəl, -iñ*. 112. Jf. Nedendel sb.
nege op vb. *næj· ˈåb, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, binde i Neg. 106
nippe vb. *neb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *ˈneb· ˈulʼən*, pille Ulden ud af Tøjerne mellem 1. og 2. Kartning. 90, 109
Nonner sb. pl. *nonər* (ell. *fidˈnonər*), Kager af Æbleskivedej, kogt i Fedt. 16
nybær adj. *ˈnyˌbærʼ, -ə*, om Ko der lige har kælvet. 32
nyklippet adj. *ˈnyˌkleʼbə*, om Får. 84
nymalket adj. *ˈnyˌmalʼgə ˈmælʼg*. 38
Nyre sb. f. *nyər·, -ən, —*. 58
nytoet adj. *ˈnyˌtosʼə(ð)*, nyvasket. 115
Nøgle sb. n. *nöjl·, -ə(ð), -ər*. 95, 112
Nål sb. f. *nuʼəl, -ən, nuəl·*: *trɛə n nuʼəl, ˈdå·wən ˈsgrædər tå ˈlɔ꞉(·)w· ˈnuʼəls*. 114
Nålehus sb. n. *ˈnuəl·ˌhuʔs, -ə(ð), -huʔs·* 112
Nålepude sb. f. *ˈnuəl·ˌpyðʼə, -n, -r*. 113

O

ofre vb. *åfrə, -r, -(ð), -(ð)*. 78
Oldenborre sb. f. *ˈål·nˌbårʼə, -n*. 50
Omhæng sb. n. *ˈåmˌhæ꞉jʼ, -ə(ð), —*. 119
Opled sb. f. (m.?) *ˈåbˌledˌ, -ledʼən (-iñ)*, øverste Del af Særk, jf. Opledssærk. 112
Opledssærk sb. m. *ˈåbledsˌsærʼg, -iñ, -ə*, Særk bestående af »Opled« og »Nedendel«. 112

Oplæg sb. *ˈåbˌlæʔg*: *ben· på ˈåbˌlæʔg*, på Oplag. 102
Opstander sb. m. *ˈåbˌsdanʼər, -iñ, -ə*, Del af Rok. 92, 109
Opstanderrok sb. m. *iñ ˈåbsdanərˌråg*. 92
oret adj. *osrəð*, om Mel fyldt med Midder. 18
Orm sb. m. *uʼərm, -iñ, —* (og *uərm·*). 91
ormstukket adj. *ˈuərmˌsdoʼgə(ð), -sdoʼgnə*. 91
Ost sb. m. *osd, oʼsdiñ, osd·*: *ˈgaməl ˈosd*. 43, 44, 47
Ostebund sb. m. *ˈosd·ˌbənʼ, -iñ*, Låg i Ostekar. 45
Ostehæk sb. m. *ˈosd·ˌhæg, -hæʼgiñ*, Hylde til Oste. 45
Ostekar sb. n. *ˈosd·ˌkar, -karʼəð*, det samme som Ostepresse. 43, 45
Ostekedel sb. m. *ˈosd·ˌkɛʼəl, -iñ, -ər*, stor Kobberkedel, som Mælken til Ost blev hældt i. 45
Osteklæde sb. n. *ˈosd·ˌkleʼə, -əð*. 43
Osteløbe sb. f. *ˈosd·ˌliʼəw·, -ən*. 43, 45
Ostemus sb. f. *ˈosd·ˌmuʔs, -ən*. 43.
Ostemælk sb. f. *ˈosd·ˌmælʼg, -ən*. 43
Ostepresse sb. f. *ˈosd·ˌpræʼs·, -ən*. 46
ostes vb. *osdəs, osd(əð)əs*, skilles ad, om Mælk til Ost. 45
Ost og Brød sb. *ˈosdəˌbrøðʼ*. 66
Otting sb. m. *ˈuədəŋ* (ell. *uədən*), *ˈuədnər* (ell. *uədeŋər*). 22
Ovendyne sb. f. *ˈå·wənˌdyʔnə, -n, -r*. 96
Ovenkarte sb. m. *ˈå·wənˌkaʔdə, -iñ*. 88
Ovenskorpe sb. f. *ˈå·wənˌsgårʼbə, -n*. 18
Ovn sb. m. *osʼn, osʼniñ*: *dra·w· osʼniñ*. 13, 14, 15

P

Pandekage sb. *ˈpɔn·ˌkaʔw·*: *ˈtønʼd ˈøl å ˈpɔn·ˌkawʼər gø ˈma·wiñ ˈgaʔl på sdaglər*. 70, 73
Pandemad sb. m. *ˈpɔn·ˌmaðˌ, -maʔiñ*, ældre: *ˈpa꞉·ðˌmaðˌ* Lyderslev, Mælkesovs. 70
Pandemadsbrød sb. n. *ˈpɔn·masˌbrøðʼ*, Karise og Enderslev, Rugbrødsterninger i Mælkesovs. 70
Panel sb. *paˈnelʼə(ð)*: sidde på Panelet. 10
Part sb. m. *parʼd, -iñ, pardər*. 104
Pasbjerg sb. *ri· te ˈpasˌbjæʔr*. 16
patent adj. strikke *beˈlænʼd*. 102
Pattegrime sb. f. *ˈpad·ˌgremʼə, -n, -r*, særlig Grime på Ko, der forhindrer denne i at patte sig selv. 37
Pattegris sb. m. *ˈpad·ˌgriʔs, -iñ, -greʼsər*. 54
Peberrodsovs sb. m. *ˈpewərroˌsåwʼs, -iñ*. 76
Pels sb. m. *pælʼs, -iñ*. 108
Pelsvælling sb. m. og f. *ˈpælsˌvælʼəŋ (-vælʼən)*. 69
Penge sb. *pæ꞉j꞉, -nə*. 79
Persiko sb. *ˈpæskåm*, Farvestof. 102
Persille sb. n. *pælˈselʼə* (ældre: *paˈselʼə*), *-(ð)*. 76
pibe vb. *piw·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, behandle Strimler med Pibesaks. 118
Pibesaks sb. f. *ˈpiw·ˌsaws, -sawʼsən, -sawʼs·*. 118
pille vb. *pel·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, plukke: *pel· ˈhɔmlə ˈaʔ*. 19, 26, 27, 28; *pel· ˈgæs*. 50; *pel· ˈærdˌbælʼər*. 53, 78
Pillefedt sb. n. *ˈpel·ˌfid, -fiʼdə(ð)*. 57
pillefingret adj. *ˈpel·ˌfe꞉jʼrəð*, snild på Fingrene, Enderslev. 109
Pind sb. m. *penʼ, -iñ, pen·*. 28, 99
Pissalike sb. f. *peˈsalʼəgə* (ell. *pi-*), *-n, -r*, Bygmelskage bagt på Jærnplade i Skorstenen. 13, 16

Pjalteuge sb. f. *ˈpjəld· ˈö·w·, -ən,* Pinseugen. 105
plante vb. *plənd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 105
Plovkusk sb. m. *ˈplåwˌkusg:* *ˈmoʊr hå væd ˈplåwˌkusg.* 10
Plukfisk sb. m. *ˈplåg̊ˌfesg, -feˈsgiñ.* 77
Porre sb. f. *por·, -ən, por·.* 58, 76
Post sb. m. *påsd, påˈsdiñ, påsd·,* Pumpe. 116
Presse sb. have Osten i *ˈpræs·.* 47
Pressejærn sb. n. *ˈpæs·ˌjærˈn, -ə(ð), —.* 113
Profit sb. f. *prå̊ˌfid, -fiˈdən.* 82
Præs sb. m. *pruˈəs, -iñ, pruəs·,* meget tynde Lys. 80, 81
Pude(s)vår sb. n. *ˈpy(·)ð·ˌvuˈər* (ell. *ˈpyð·sˌvuˈər*), *-ə(ð).* 110
pudse vb. *pus·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 119
Pus sb. *pos, -ə(ð),* et gammelt Dynevår. 119
pusle vb. *poslə, -r, -(ð), -(ð),* ryste Halm. 86, 119
puste vb. *pu·sd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 60
Pærevælling sb. *ˈpærˌvælˈəŋ* (ell. *-vælˈən*). 69
Pølse sb. f. *pøls·, -ən, -ər,* den alm. Betegnelse på sort Pølse. 55, 60, 70
Pølsegildes sb. n. *ˈpøls·ˌgilˈəs, -ə(ð), -ər.* 61
Pølsehorn sb. n. *ˈpøls·ˌhoʊˈrn, -ə(ð), —.* 54
Pølsemad sb. m. *ˈpøls·ˌmað.* 51, 58
Påskeæg sb. n. *ˈpuəsg·ˌæˀg, -ə(ð), —.* 75

R

Rage sb. f. *ra·w·, -ən,* Ovnsrage. 16
rask adj. *rasg, rasd, rasg·.* 78
raskes vb. Dejen *rasgəs,* er *rasgə(ð),* hæves. 18
Rat sb. m. *raˀd, raˀdər,* Rater, Småstykker. 72
Rede sb. m. *riə, riəiñ, riər,* Gåserede. 48
rede vb. *riə, -r, re·d·, reˀd: riə* *ˈsæ‹(·)j·.* 118
rende vb. *ræn·, -ər, rænd·, ræn'd:* Væveren *rænd·,* trendede; det er *hørgəns ræn'd,* Hørgarns Trending. 98, 107, 109
Rendegarn sb. n. *ˈræn·ˌgaˀn* (gl. Udtale: *ˈræ‹ð·-*), *-ə(ð),* Trending. 107
Render sb. m. *rænər,* om Væveren i Udtr. *te* *ˈrænər.* 97
renskætte vb. *ˈriənˌsgæˈd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð).* 87
ret adj. *ˈræd,* modsat *vrə‹wˀ,* vrang: *ˈtoʊˀ ˈræd å ˈtoʊˀ ˈvrə‹wˀ.* 100
Reve sb. f. *ˈriəw·, -ən, -ər,* Humleranke. 19
Revlsben sb. n. *ˈrewˀlsˌbiˈən, -ə(ð), —,* Ribben. 59
Revlsbenssteg sb. m. *ˈrewlsbiənsˌsdæjˀ, -iñ,* Ribbensteg. 74
Rigsortskage sb. f. *ˈregsordsˌkaˀw·.* 18
rimpe vb. *rimb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): hun rimbəð munˈən samˈəl.* 105
ringlet adj. *reŋlə hoʊsər.* 102
Risengrød sb. m. *ˈri·sənˌgrøðˀ, -iñ.* 74
Riskost sb. m. *ˈri·sˌkosd* (ell. *-koˀsd*), *-koˀsdiñ, -koˀsd·.* 26, 118
Rok sb. m. *råg, råˀgiñ, råg·: miñ* *ˈråg dæn æ a* *ˈæləˌtrɛˀə dæn* *ˈkåmˀər* *ˈalˌdri få* *ˈmenə* *ˈknɛˀə.* 90, 92
Rokkedrejer sb. m. *ˈråg·ˌdræjˀər, -iñ, -ə.* 90, 109
Rokkehjul sb. n. *ˈråg·ˌjiwˀl, -ə(ð).* 109
Rokkejærn sb. n. *ˈråg·ˌjæˀrn, -ə(ð),* Aksen i Rokkehjulet. 91, 109
Rokkekurre sb. pl. *ˈråg·ˌkårˈər.* 92
Rokkeolje sb. f. *ˈråg·ˌålˈjə, -n.* 92
Rokkepibe sb. f. *ˈråg·ˌpiwˈə, -n.* 91
Rokkepind sb. m. *ˈråg·ˌpenˀ, -iñ, -ə.* 92
Rokkesnor sb. f. *ˈråg·ˌsnoʊˀr, -ən, -ə.* 92
Rosin sb. f. *roˈsiˀn, -ən, -ər.* 62, 76

Rostekar sb. n. *ˈråsd·ˌkar, -ˌkarˈəð.* 26, 27
Rostesten sb. m. *ˈråsd·ˌsdiˀən, -iñ, —.* 21, 27
Rostevisk sb. f. *ˈråsd·ˌvesg* (ell. *ˈrosd·-*, St. Torøje), *-veˈsgən, -veˈsgər.* 21, 26, 27, 28
rubbe vb. *rob·, -ər, -ə(ð), -ə(ð),* kradse, skrubbe. 62
Rugmel sb. n. *ˈruˌmel, -melˈə(ð).* 12, 15
Rulle sb. f. *rul·, -ən, -ər.* 118
Rullepølse sb. f. *ˈrul·ˌpøˈls·, -ən, -ər.* 53, 61
Rumlepotte sb. f. *ˈråmləˌpåˈdə, -ən, -ər.* 56
Rumpe sb. f. *romb·, -ən, -ər* (ældre: *råmbə*): *ˈhål·* *ˈgriˀsiñ i* *ˈrombən.* 55, 67
rumpetom adj. *ˈromb·ˌtåmˀ,* slap i Halen, om Køer. 10
Rundkærne sb. f. *ˈrunˌkirˈnə,* Lyderslev, yngre: *-kærˈnə,* Strøby, Enderslev, *-n, -r.* 40, 46, 47
Rundtenom sb. f. *ˈrunˈdnˌåmˀ, -ən, -ər.* 18, 36.
ruske vb. *røsg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): røsg·* *ˈhør.* 85, 106, 108
Ruskomsnusk sb. f. *rosgəmˈsnosg, -ən,* en Ret. 69
Russelap sb. m. *ˈrus·ˌlab,* Enderslev, *-ˌlæb,* Strøby, *-læˈbiñ.* 96, 109
Rygsulsuppe sb. f. *ˈrøgˌsuˀlˌsoˈb·, -ən.* 74
ræst adj. *rɛˈəsd,* halvtørt, om Tøj. 117
Ræv sb. m. *ræw, ræwˈiñ,* (*ræˀwiñ*), om Øldunken. 25
Rødbede sb. f. *roˈbeð·, -ən, -ər.* 15
rødhovedet adj. *ˈrøðˌhoʊˈə(ð),* om dårlige Sild. 66
røge vb. *rö·j·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): rö·j·* *ˈflæsg.* 59
røget adj. *rö·jə(ð),* om sorte Fårs Farve. 108
røre vb. *ryər·, —, ryərd·, ryˈərd: ryər·* *ˈmølˈd.* 18, 25
rå adj. *ruˈə, ruˈəd, ruˈə:* *ˈruˈəd* *ˈsuˀl.* 57, 72
Råmælk sb. f. *ˈråˌmælˈg, -ən,* den Mælk, Koen malker lige efter Kælvningen. 14, 36
Råmælkskager sb. pl. *ˈråm·sˌkawˈər,* Pandekager rørt med Råmælk, s. d. 13, 36
Råmælkssmør sb. n. *ˈråm·sˌsmør, -smørˈəð,* Smør af Råmælk, s. d. 42

S

Safran sb. *ˈsa·ˌfran.* 76
Saks sb. f. *saws, sawˈsən, saws·.* 112
salte vb. *sɔld.* (yngre: *sald·*), *-ər, -ə(ð), -ə(ð).* 41
Saltfad sb. n. *ˈsɔldˌfað, -faˀðə(ð), -faˀð·.* 72
saltælte vb. *ˈsɔldˌælˈdə, -ər, -ə(ð), -ə(ð),* ælte Smørret første Gang, salte. 41
Salvetsdug sb. m. *salˈveˀdsˌduˀ, -iñ,* Dug med Mønster af Blomster. 106, 109
Sand sb. f. *sɔnˀ, -ən: ˈdænˀ såm ˈed· kun· slå ˈkönˈd ˈsɔnˀ kun· ˈhælər ˈed· ˈkönˈd ˈdəns·.* 118
Sandvind sb. f. *ˈsɔnˌvenˀ.* 119
Sankt Skadeaften sb. *sand* *ˈsga·ð· ˈawdən,* Aftenen før Skærtorsdag. 17, 97
Seelse sb. f. *siˈəlsə, -n,* det man ser ved. 81
Sele sb. m. *siələ, -iñ: e pa siələr.* 99
Seng sb. f. *sæ‹jˀ, -ən, sæ‹j·.* 107, 119
[Sengehalm] sb. 119
Sengeklæder sb. pl. *ˈsæ‹j·ˌkleˀər.* 119
Sengeomhæng sb. n. *ˈsæ‹j·åmˌhæ‹jˀ, -ə(ð), —.* 98

Sennep sb. m. *senəb* ell. *semb·*, *-iñ*. 76, 77

Sennepslod sb. n. ˈ*senəbs|låd* ell. ˈ*sembs-*, *-ə(ð)*. 76

Si sb. f. *siʔ*, *-ən*, *-ər*. 37

si vb. *siʔ*, *-ər*, *si·d·*, *siʔd*. 37

Sibøtte sb. f. ˈ*siʔ|bøʾd·*, *-ən*, *-ər*. 36, 46

Sibånd sb. n. ˈ*siʔ|buʾən*, *-ə(ð)*, —, Bånd til at binde Sikluden med. 37

Side sb. f. ˈ*si·*, *-ən*, *-ər*. 59

Sidestykke sb. n. ˈ*si·|sdøʾg·*, *-ə(ð)*, en halv Rundtenom. 18

Sigt sb. m. *sæjd*, *sæjʾdiñ*, *sæjd·*, Sigte. 24, 47

Sigtebrød sb. n. ˈ*sæjd·|brøðʾ*, *-ə(ð)*. 14

Sikar sb. n. ˈ*siʔ|kar*, *-karʾəð*, —. 37

Siklud sb. m. ˈ*siʔ|klyðʾ*, *-klyʔiñ* (*-klyðʾiñ*), *-ə*, Klud til Mælkesien. 37

Silad sb. n. ˈ*siʔ|lað*, *-laðʾə(ð)*, Ramme af Træ til at stille Sien på. 37, 46

Sildeklud sb. m. ˈ*sil·|klyðʾ*, *-klyʔiñ* (*-klyðʾiñ*), *-ə*, Klud til at tørre Sildekniven på. 66

Sildekniv sb. m. ˈ*sil·|kniwʾ*, *-iñ*, Kniv til at spege Sild med. 66

Silderumpe sb. f. ˈ*sil·|romʾb·*, *-ən*, *-ər*. 67

Sildeskagle sb. f. ˈ*sil·|sgawʾlə*, *-n*, *-r*, langt, smalt Bræt til at spege Sild på. 66

Sildespeg sb. f. ˈ*sil·|sbæjʾ*, *-ən*, det samme som Sildeskagle. 67

Sildetallerken sb. f. ˈ*sil·ta|lærʾgən*, *-ən*, Tallerken til Spegesild. 66

Sild og Brød sb. ˈ*silʾå|brøðʾ* (ell. ˈ*silʾə|brøðʾ*). 65, 66

Sind sb. *få* ˈ*sen·* ˈ*åmʾ* (ell. *få* ˈ*senʾ* ˈ*åmʾ*), komme i Tanker om, finde på. 12

single vb. *seŋlə*, om en Art Sting. 110

sippe vb. *seb·*, det samme som sippemalke: *seb· n* ˈ*kosʾ* ˈ*ædər*. 46

sippemalke vb. ˈ*seb·*ˈ*malʾg·*, malke en Ko færdig. 46

Sirat sb. *led* ˈ*smør* ˈ*li· te n seˈraʔd*, for et Syns Skyld. 43

Sjal sb. n. *sjaʔl*, *-ə(ð)*, *-ər*. 102

sjatte vb. *sjad·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*, malke de sidste Dråber. 31

sjattet adj. *sjadə(ð)*, om en Ko, der er ved at »gå gold«. 31

Skadegab sb. ˈ*sga·ð|gawʾə(ð)*, Rummet under Rygningen. 87

Skaft sb. n. *sgawd*, *sgawʾdə(ð)*, *-ər: e pa* ˈ*sgawdər*, om Hoseskaft. 100

Skagle sb. m. *sgawlə*, *-iñ*, *-ər*, på Rok. 91

Skaglebånd sb. n. ˈ*sgawlə|buʾən*, *-ə(ð)*, på Rok. 91

Skank sb. m. *sgaŋʾg*, *-iñ*, *sgaŋg·*. 59

Ske sb. f. *sgiʾə*, *-n*, *sgiər*. 71

Skemad sb. m. ˈ*sgiə|mað*. 68

Skidenlørdag sb. *sgiðənˈlördawʾ*, Enderslev, Lørdagen mellem Langfredag og Påskedag. 75

Skidt sb. n. *sgid*, *sgiʾdə(ð)*. 57, 65, 78

skidtskætte vb. ˈ*sgid|sgæʾd·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*. 87

skifte vb. *sgiwd·* ˈ*veð*, udskifte. 22

skille vb. *sgøl·*, *-lʾər*, *sgøld·*, *sgølʾd*: skille Grisen ad. 43, 59

Skindpels sb. m. ˈ*sgen|pælʾs*, *-iñ*, *-pælʾs·*. 53

Skinke sb. f. *sgeŋg·*, *-ən*, *-ər*. 59

Skjorte sb. f. *sgjosd·* (ell. *sgjosrd·*), *-ən*, *-ər*. 111

Skjortesvans sb. m. ˈ*sgjosrd·|svənʾs* (ell. *-svəñʾs*, Frøslev), *-iñ*, nederste Del af Skjorte. 111

sko vb. *sgosʾ*, *-ər*, *sgosd·*, *sgosʾd*. 113

Skodde sb. f. *sgo(·)ð·*, *-ən*, *-ər*, Skydelem for Gåserede. 48

skolde vb. *sguəl·* (nyere: *sgål·*), *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*: skolde Mælk, opvarme den omtrent til Kogepunktet. 38; skolde Gæs, — Gris. 51, 55

Skoldkager sb. pl. ˈ*sgål|kawʾər*, hurtigtbagte små Brød af Rugbrødsdej, der spistes straks. 16

Skoning sb. f. *sgosʾneꞓj*, *-neꞓjʾən*, Kantbånd forneden på Skørt. 113

Skorpe sb. f. *sgårbə*, *-n*, *-r*. 18

Skorsten sb. m. ˈ*sgå|sdiʾən*, *-iñ*, *-ə*: ˈ*å·wən* ˈ*sgå|sdiʾən*. 64

Skorstensskød sb. n. ˈ*sgåsdns|sgyʾə*, *-ð*, muret Forhøjning med Ildsted inde i Skorstenen. 11

Skover sb. pl. *sgå(·)wər*. 79

Skovflåt sb. f. ˈ*sgåw|fluʾəd*, Insekt. 46

Skovskræppe sb. f. ˈ*sgåw|sgræʾb·*, *-ən*, *-ər*. 54

Skrabbeæble sb. n. ˈ*sgrab·|ɛʾəwl·*, *-ə(ð)*, —, om små, sure Æbler, d. s. s. Skovskræpper. 54

skrabe vb. *sgra·w·*, *-ər*, *sgråwʾ*, *sgra·wə(ð)*: skrabe Gris. 55; skrabe til Suppe. 73

Skrabejærn sb. n. ˈ*sgra·w·|jærʾn*, *-ə(ð)*. 16

Skrabekage sb. f. ˈ*sgra·w·|kaʔw·*, *-ən*, det sidste Brød. 16

Skrabekniv sb. m. ˈ*sgra·w·|kniwʾ*, *-iñ*, *-ə*. 63

Skrabetud sb. m. ˈ*sgra·w·|tyðʾ*, *-tyʔiñ* (*tyðʾiñ*), Blikskraber til at skrabe Gris med. 56

Skrog sb. n. *sgråw*, *sgråwʾə(ð)*, —, om den afmonterede Rok. 91

skrotte vb. *sgråd·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*, koge let. 60

Skrottegrød sb. m. ˈ*sgråd·|grøðʾ*, *-grøʔiñ*, lind Grød til Pølsemaden. 60

Skrottemad sb. ˈ*sgråd·|mað*, Enderslev, det samme som Skrottegrød. 63

Skrub sb. *sgrob*, opkradset Uldtøj blandet med Uld til ny Spinding. 104

skrubbe vb. *sgrob·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*, blande sort og hvid Uld ved en første Kartning. 90

Skrubbetøje sb. f. ˈ*sgrob·|töjʾə*, *-n*, *-r*, store Tøjer efter første Kartning. 90

Skrue sb. f. *sgru·*, *-ən*, *-ər*, på Rok. 91

Skrumpegrød sb. m. ˈ*sgromb·|grøðʾ*, Frøslev, det samme som Skrottegrød. 63

Skrumpemad sb. m. ˈ*sgromb·|mað*, Holtug, det samme som Skrottegrød. 63

Skrædderpige sb. f. ˈ*sgræðər|þiʔə*, *-n*, *-r*. 113, 118

skrælle vb. *sgræl·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*: *sgræl·* ˈ*löjʾ*. 58

Skræne sb. f. *sgrænə*, *-n*, *-r*, Luftrøret i Gåsehalsen. 52

skulpe vb. *sgolb·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*, ryste med Vand. 28

skumme vb. *sgəm·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*: ˈ*sgəm·* ˈ*mælʾgən*. 37, 47

Skummeske sb. f. ˈ*sgəm·|sgiʾə*, *-n*, *-r*. 38

skummet adj. ˈ*sgəmə(ð)* ˈ*mælʾg*. 38

skure vb. *sgu·r·*, —, *-əð*, *-əð*. 44

Skurevisk sb. f. ˈ*sgu·r·|vesg*, *-veʾsgən*, *-veʾsgər*. 44, 119

skylle vb. *sgøl·*, *-ər*, *sgøld·*, *sgølʾd*. 116

skænke vb. *bæŋgə å sgæŋgə*. 74

skære vb. *sgæ(·)r·*, *sgærʾ* (ell. *sgær*), *sgårʾ* (ell. *sgår*), *sgårəð*: skære en Gås. 50; *sgæ(·)r·* ˈ*ɛəwl·*. 58; *sgæ(·)r·* ˈ*mað*. 71

Skærtorsdag sb. *sgæˈtuʾərsdaw* ˈ*awdən*, Aftenen før Skærtorsdag. 16

skætte vb. *sgæd·*, *-ər*, *-ə(ð)*, *-ə(ð)*. 87, 107

Skættefald sb. n. ˈ*sgæd·|falʾ*, *-ə(ð)*, hvad der udskilles ved Renskætningen af Hør. 87, 94, 96, 105

Skættefaldslærred sb. n. *ˈsgæd·falsˌlɛʾərð*, Lærred af det grove Skættefald. 98
Skættegildes sb. n. *ˈsgæd·ˌgilʾəs*. 107, 108
Skættehånd sb. f. *ˈsgæd·ˌhuʾən, -ən, -hænʾər*, Del af Skætteredskabet. 87, 107
Skættemand sb. m. *ˈsgæd·ˌmənʾ, -iñ, -mænʾ*. 87
Skættemaskine sb. f. *ˈsgæd·maˌsgiʔnə, -n, -r*. 87
Skættetræ sb. n. *ˈsgæd·ˌtrɛʾə, -ð, -r*, Del af Skætteredskabet. 87, 107
Skæve sb. f. *sgæ·w·, -ən, -ər*. 86, 97
Skår sb. *læ·g· på ˈsgår*, om Hørren. 106
Slag sb. n. *slaw, slawʾə(ð)*, —, af Får 53, 61
slagne vb. *slawn·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *slawn· ˈböwʾ*, om Gris før Slagtningen. 62
Slettemel sb. *ˈslæd·ˌmel*. 97
Slev sb. f. *sliʾəw, -ən, sliəw·*. 58, 79
Slibesten sb. m. *ˈsliw·ˌsdiʾən, -iñ, -ə*. 45
Slibestenspladder sb. *ˈsliw·sdensˌplaðʾər*. 45
Slibetrug sb. n. *ˈsliw·ˌtru·, -truʔə(ð)*. 45
Slidse sb. f. *slisə, -ən, -ər*. 111
slippe vb. *sleb·, sleʾbər, slab, slobə(ð)*. 34, 78
slukke vb. *slog·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 28
slå vb. *slaʔ, slaʔr, slosʾ, sla·wə(ð)*, tryksvagt *slå*: slå Brød op, tildanne de enkelte Brød. 13, 14, 15; blive *sla·wə(ð)* af en Ko. 36; slå Tarme. 57; slå af, springe af. 92; slå Garn. 97; slå på, om Islæt. 98; slå op, om Masker. 99; slå Sand. 118
Smage sb. f. *sma·w·*: få *en sma·w·* af Grisen. 62
smelte vb. *smæld·, -ər, smældə(ð)*, —. 58
smide vb. *smi(·)ð·* et Stykke Mad, smøre. 66
Smidesul sb. n. *ˈsmi(·)ð·ˌsuʔl, -ə(ð)*, det man smører på Brødet. 66
Smitte sb. f. *smid·, -ən, -ər*, Slidse. 112
smitte vb. *smid· ˈaʔ, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 102
Smule sb. f. *smu·l·, -ər*, af Brød o. l. 18
smække vb. *smæg·* op på Væggen. 80
Smør sb. n. *smør, smørʾə(ð)*: *røsd· ˈsmørʾə(ð) aʾ sæ*. 40; få Smør. 39
Smørbøtte sb. f. *ˈsmørˌbøʾdə, -ən, -ər*. 41
smøre vb. *smør(·), smøʔr, smos(r)d·, smosʾ(r)d*: *vi ˈsmosd· ˈsɛʾəl*. 65. Jf. smide
Smørfad sb. n. *ˈsmørˌfað, -faʔðə(ð), -faʔð·*, Skål med Smør til Gildesbrug. 41, 42, 47, 72
Smørfarve sb. f. *ˈsmørˌfarʾə, -n*. 41
Smørhul sb. n. *ˈsmørˌhol, -holʾə(ð), -holʾər*. 42, 77
Smørkrukke sb. *ˈsmørˌkroʾg·, -ən, -ər*. 41
Smørpind sb. m. *ˈsmørˌpenʾ, -iñ*, i Låget på Kærnen. 47
Smørske sb. f. *ˈsmørˌsgiʾə, -n, -r*. 41
Smørtrug sb. n. *ˈsmørˌtru·, -truʔə(ð), -tru·*. 41
Smøræske sb. *ˈsmørˌæʾsg·, -ər*: *hun æ så ˈtyg såm iñ ˈsdåðər dæ æ i ˈfosʾl mæ n flåg ˈsmørˌæʾsgər*. 43
Snaps sb. f. *snabs, -ən*: *e pa ˈsnabsər*. 28
snige vb. *snæ(·)j·, -ər, snæjd·, snæjʾd*: *ˈsnæ(·)j· sæ ˈte*. 50
sno sb. *snosʾ, -ər, snosd·, snosʾd*: *så snoss de(ð) ˈåb*. 107
Snut sb. m. *snud, -iñ*, Spidsen af en Hose. 100
snyde vb. *sny(·)ð·, snyðʾər, snyʾəð, snyd*. 81

Snævergildes sb. n. *ˈsnæwʾərˌgilʾəs*, Aflevering af spundet Garn. 105,
Sok sb. m. *såg, såʾgiñ, sågər*. 100.
Sold sb. n. *suʾəl, -ə(ð)*, —. 54
sole vb. *sosl·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 119
sort Pølse sb. *ˈsosd ˈpøls·*, alm.vis kun *pøls·*, jf. d. 70
spare vb. *sba·r·, -ər, -ə(ð)*, (ell. *sba·rd·*), *sbaʔrd*. 78. Jf. spente
spege vb. *sbæj·, -ər, sbæjd·, sbæjʾd*: *sbæj· ˈsilʾ*, trække Skind og skære Hoved og Finner af dem. 66
Spegesild sb. f. *ˈsbæj·ˌsilʾ, -ən*, —. 66
Spejs sb. m. *sbæjʾs, -iñ, sbæjs·*, små trekantede Stykker Tøj. 111
spente vb. *å sbænd· å sba(·)r·*. 78
spilde vb. *sbil·, -ər, sbild·, sbilʾd*. 78
spinde vb. *sben·, sbenʾər, sbɔnʾd, sbunə(ð)*. 88, 92, 94, 107, 109
spire vb. *sbir·*, Enderslev, St. Tårnby, *sbi·r*, Lyderslev. 26, 27, 28
spise vb. *sbi·s, sbiʔsər, sbi·sd·, sbiʔsd*: *kåˌwiñ sbiʔsər*. 73. Jf. æde. vb.
språ vb. *sbruʾə, -r, sbruəd·, sbruʾəd*. 49
Spuns sb. n. *sbunʾs, -ə(ð)*. 28
Spundshul sb. n. *ˈsbunʾsˌhol, -holʾə(ð), -holʾər*. 20, 28
Spyd sb. n. *sbyð, sbyðʾə(ð)*, —. 80, 81
Spædekalv sb. *ˈsbɛəˌkaʔl, -iñ, -kalʾə*. 54, 63.
spænde vb. *sbæn·*: *sbæn· ˈfraʔ*. 93
spættet adj. *sbædə(ð)*. 101
Spølkum sb. f. *ˈsbølˌkom*. 77
Stads sb. *sdaʔs*, Mønster (på en Hose). 100
Stampekærne sb. f. *ˈsdamb·ˌkærʾnə, -n, -r*. 40, 47
Stang sb. n. *sdaŋʾ* (ældre: *sdɔˌwʾ*), *sdɔˌwʾiñ* (*sdɔˌʔwiñ*), *sdæˌjʾər*. 106
Staveskærne sb. f. *ˈsda·wəsˌkærʾnə* (ældre: *-ˌkirʾnə*, Lyderslev), *-n, -r*. 46, 47
Stegefedt sb. n. *ˈsdæj·ˌfid*. 74
Stegers sb. n. *sdiəs, sdiəsə(ð)*, Bryggers. 64
Stegesul sb. n. *ˈsdæj·ˌsuʔl, -ə(ð)*. 69
Stedmoder sb. *ˈsdeˌmosʾərs ˈsi·*, Stedmodersiden på Brød. 18
stikke vb. *sdeg· ˈfiʾər*, om Dynevår, der ikke er fjertætte. 98
Stikkelsbærvælling sb. *ˈsdeʾgəlsbærˌvælʾəŋ*. 73
Stikker sb. m. *sdegər, -iñ*, den der stikker Grisen. 55
Stikkestykke sb. *ˈsdeg·ˌsdøʾg·, -ə(ð)*, Halsstykket på Grisen, hvor den er stukket. 54, 63
Stikning sb. f. *sdegneˌj, -neˌjʾən, -neˌjʾər*. 111
stiv adj. *sdiwʾ, sdiwʾd, sdiw·*, om Dej. 12
stive vb. *sdiw·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 118
Stolpegang sb. m. *ˈsdålˌgɔˌwʾ* (også: *ˈsdålb·-* kan høres), *-iñ*, øverste Stykke af en Hose. 100
stoppe vb. *sdåb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 100, 113
Stoppenål sb. f. *ˈsdåb·ˌnuʾəl, -ən, -ə*. 100, 113
Storkål sb. m. *ˈsdosʾrˌkuʾəl, -iñ*, Hvidkålssuppe. 67
Storpige sb. f. *ˈsdosʾrˌpiʔə, -n*. 32
Storvask sb. f. *ˈsdosʾrˌvasg, -vaʾsgən*. 115
Strippe sb. f. *sdreb·, -ən, -ər*. 20, 21, 36
stroppe vb. *sdråb·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *sdråb· maˈliʔsdərˌpølʾs·*, stoppe. 59
stryge vb. *sdry·, sdryʔər, sdröjʾ, sdröjə(ð)*. 118
Strygejærn sb. n. *ˈsdry·ˌjærʾn, -ə(ð)*, —. 118
stumpede Lørdag sb. se Stumpelørdag sb.
Stumpelørdag sb. *sdombəˈlörˌdawʾ* (ell. *sdåmbə-*), Lørdag mellem Langfredag og Påskedag. 75

Stæle sb. m. *sdɛələ, -iñ*, Haleroden. 10
Stænge sb. n. *sdæ˂j·, -ə(ð)*. 120
stænge vb. *sdæ˂j·, -ər, -ə(ð), sdæ˂j'd*: *sdæ˂j· ˈhəml·*, binde Humlen til Stængerne. 26, 27, 28
stærk adj. *sdærg, sdærd*. 28
Støb sb. *sdi'əw*, Strøby, Lyderslev, *sdew'*, Enderslev, St. Tårnby: *sæd· i sdew'*, i Blød. 20, 26, 27, 28, 67
støbe vb. *sdiəw·, -ər, sdiəwd·, sdi'əwd*: *sdiəw· ˈly?s*. 80
størkne vb. *sdörgnə* (ell. *sdørgnə*), *-r*, *-(ð)*, *-(ð)*. 58, 81
stå sig med vb. *sdu'ə, sdu'ər, sdos'*, *sduəð*: *di ˈsdos' sæ ˈgåd mæ ˈman-ˌfål'gnə*. 117
Sukker sb. *so'gər*: *iñ sdåmb· ˈso'gər, ˈbru?nd ˈso'gər*. 71
Sukkerfad sb. n. *ˈso'gərˌfað, -fað'ə(ð)* (*-fa?də(ð)*), *-fað'ə* (*-fa?ð·*), Sukkerskål. 77
Sukkertang sb. m. *ˈso'gərˌtɔ˂w', -iñ*. 71
Sul sb. n. *su?l, su?lə(ð)*: *ˈru'əd ˈsu?l*. 59, 72, 79
sule vb. *su·l·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 70
Sulekar sb. n. *ˈsu·l·ˌkar, -kar'ə(ð)*, —. 54, 59
Sulemad sb. m. *ˈsu·l·ˌmað, -ma?iñ*, Suppe, Kål og Ærter. 53, 67
Sulerat sb. m. *ˈsu·l·ˌra?d, -iñ, -ər*, udskåret Stump Sul. 72
Sulevælling sb. *ˈsu·l·ˌvæl'əŋ* (ell. *-væl'ən*). 67
Sul og Brød sb. *ˈsu?ləˌbrəð'*. 66
sulten adj. *suldən, suldnə*: *ˈsuldən ˈvæn*. 79
Suppe sb. f. *sob·, -ən*. 67, 79
suppetyndt adj. *ˈsob·ˌtøn'd*, Suppe. 69
sur adj. *su?r, -d, su·r*: Dejen blev *lawd i ˈsu'r*. 14, 38
Surdej sb. m. *ˈsu·rˌdæj', -iñ*. 14, 15, 17
Svalekar sb. *ˈsva·l·ˌkar, -kar'əð*, Frøslev, det samme som Ølkar, jf. Gærkar. 25
svales vb. *sva·ləs*. 80
svare vb. *sva·r·, -ər, sva·rd·, sva?rd*. 39
Sveske sb. f. *svisg·, -ən, -ər*. 58, 76
svide vb. *svi·, svi?ər, svi?əð, sviəð*. 51
Svik sb. m. *sveg, -iñ*: *iñ ˈtab a ˈtrɛ'ə mæ iñ ˈsveg ˌi*. 28
Svinebørste sb. m. *ˈsvi·n·ˌbø'sd·, -iñ, -ər*. 56
Svinedræk sb. *ˈsvi·n·ˌdræg*, Blanding i Svinetønden. 44
Svinefedt sb. n. *ˈsvi·n·ˌfid, -fi'də(ð)*. 58
Svinehoved sb. n. *ˈsvi·n·ˌhos'ə(ð)*, —, *-hos'ər*. 58
[Svinemave] sb. 62
Svineri sb. n. *svi·nəˈri?*. 120
Svineryg sb. m. *ˈsvi·n·ˌrø?g, -iñ, -rø?g·*. 59
Svinerygssuppe sb. f. *ˈsvi·n·rø(·)gˌso'b·*. 74
Svær sb. m. *svær', -iñ, svær·*. 61
Svøb sb. f. *svi'əw, -ə(ð)*, —. 113
sy vb. *sy?, sy?ər, sy·d·, sy?d*: sy for Tarme. 60; sy på Udtræk. 110; 111, 112, 114.
Sykasse sb. m. *ˈsy?ˌka's, -iñ, -ər*. 112
Sykurv sb. m. *ˈsy?ˌkor', -iñ, -ə*. 112
Syltemælk sb. *ˈsyld·ˌmæl'g*. 47
Syltesul sb. n. *ˈsyld·ˌsu?l, -ə(ð)*. 54, 61
Synål sb. f. *ˈsy?ˌnu'əl, -ən, -ə*. 113
Syring sb. m. *ˈsy?ˌre˂j', -iñ, -ə*. 112
syrne vb. *syrnə, -r, -(ð), -(ð)*. 39
sysle vb. *sy·slə, -r, -(ð), -(ð)*. 65
Sytråd sb. m. *ˈsy?ˌtru'əð, -iñ, -ə*. 94, 111
Sædbanker sb. pl. *ˈsæðˌbaŋ'gər*, Sædbunker. 15
Særk sb. m. *sær'g, -iñ, særg·*. 112
Særkeærme sb. n. *ˈsærg·ˌær'mə, -(ð), -r*. 112

sætte vb. *sæd·, sæ'dər, sæd·, sæd*: Koen *sædər ˈa?*. 32, 36; 13, 27, 28, 37, 67
Søbemad sb. m. *ˈsö·w·ˌmað*. 68
sød adj. *sød, sød, sø·ð·*, comp. *sødər*, supl. *sødəsd*: *ˈsød'ˈmæl'g, ˈsød ˈøl, deð ˈsø·ð· ˈøl*. 22, 38, 77
Sødgrød sb. m. *ˈsød'ˌgrød'* (ell. *ˈsød'əˌgrød'*), *-iñ*. 69
Sødmælk sb. *ˈsød'ˌmæl'g å ˈve(·)ð·ˌbrød'*. 74, 75. Jf. Mælk
Sølvpenge sb. *ˈsølˌpæ˂j'ə* (ell. *-pæ˂?j*). 22
Sølvske sb. f. *ˈsølˌsgi'ə, -ən*. 22
Søm sb. m. *söm', -iñ, söm·*. 112
sømme vb. *söm·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 112
Søsterkage sb. f. *ˈsøsdərˌka?w·, -ən, -ər*. 15
Såer sb. pl. *suər*, Avner. 65
såle vb. *sål·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 113

T

tage vb. *ta·, ta?r, tåw', ta·ə(ð)* (tryksvagt: *tå*): *ta· iˈgæn ˈblos'ə(ð)*, tage imod Blodet. 55; *tå ˈe˂j'* (*yð'*), *tå ˈåb, tås ˈa?*, om Masker. 99, 100; 36, 71, 88, 92
Tal sb. *vi bənd ˈtal*, Fedbånd. 105. Jf. Talbånd
Talbånd sb. n. *ˈtalˌbu'ən*, Fedbånd. 94, 105
Tallerken sb. *taˈlær'gən, -ən*. 71
Tande sb. se Tånde sb.
Tap sb. m. *tab, ta'biñ: nå deð ˈfry?sər fra ˈsønən så ˈfry?sər ˈta'biñ te ˈtønən*. 24, 27
Tapdriv sb. n. best. F. *ˈtabˌdrew'ə(ð)*, det tyndeste Øl. 22, 26, 28
Tapkar sb. n. *ˈtabˌkar, -kar'əð*, Bryggekar. 21, 24. Jf. Rostkar
Tapstav sb. m. *ˈtabˌsdaw', -ˌsda?wiñ*, i Bryggekarret. 21, 24, 26
Tarm sb. m. *ta?m, -iñ, ta·m·: di ˈtyg· (tøn·) ˈta·m·*. 57
Tave sb. f. *ta·w·, -ən, -ər*, i Hør. 86
Ten sb. m. *ti'ən, -iñ, tiən·*. 91
Tenejærn sb. n. *ˈtiən·ˌjær'n, -ə(ð)*. 91, 109
Tenekopper sb. *ˈtiənˌkå'bər*, Skiver for Enderne af Tenen. 92
Tenelad sb. n. *ˈtiən·ˌlað*, Stativ til Tenen ved Afvinding af Tråden. 109. Jf. Tenetøs sb.
Tenetøs sb. f. *ˈtiən·ˌty'əs*, det samme som Tenelad, s. d. 107
Tenevinger sb. pl. *ˈtiən·ˌve˂j'ər*. 91, 109
til præp. *te*, hos: vi levede godt til Niels Jensens. 65
tilforn adv. *ˈdaw'iñ teˈfår'n*, Dagen før. 27
Tillægslam sb. n. *ˈtelægsˌlam', -ə(ð)*, —. 63
Timian sb. *ˈtim'əˌjan, -jan'ən*. 58
[Tintallerkener] sb. 119
Tjald sb. n. et gammelt *tjal'*, et gammelt Stykke Tøj. 19
Tjener sb. m. *tjænər, -iñ, -r·*, Tjenestefolk. 67
tjesse vb. *tjæs·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*: *ˈtjæs· ˈul'ən*, pille stærkt filtret Uld ud, før den kartes. 90, 108
To sb. n. *tos', -ə(ð)*, Uld. 84
to vb. *tos', -r, tosd·, tos'd*, vaske: *to(s) ˈkar*. 37, 44; 115
Tobakspung sb. m. *toˈbagsˌpɔ˂w', -iñ*. 118
Told sb. m. *tål', -iñ, tål·*, Prop. 22, 108
topattet adj. *ˈtos'ˌpa'də(ð)*. 32
Toskillingsbolle sb. f. *ˈtusgeleŋsˌbål'ə, -n, -r*. 75
Tosse-Karen sb. *å ˈkøs· ˈtås·ˌkar'n·*, drikke af Træølflasken. 23
Totte sb. m. *tåd·, -iñ, -ər*, om Blårtotten. 94.
Tragt sb. m. *trad*, (ell. *trawd*), *tra'diñ*. 28

Trefod sb. m. *ˈtreˌfoɜˀ, -iñ*. 64, 102
treløbet adj. *ˈtreˌlöwˀə(ð)*, tretvundet, om Garn. 95
Trense sb. f. *trænsə, -n, -r*. 112
trepattet adj. *ˈtreˌpaˀdə(ð)*. 32
trestykkes Hæl sb. *ˈtreˌsdøgəs ˈhɛˀəl*, Hæl med 3 lige Stykker i St. for Kile. 100
trille vb. *trel·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, ælte Dej ved en trillende Bevægelse og tildanne den. 13; *trel· ˈpuəsg·ˌæˀg*. 75
Trippelse sb. f. *trebəlsə, -n*, Pulver til at pudse Tintøj i. 119
Trisse sb. f. *tresə, -n, -r*. 91
Trug sb. n. *ˈtru·, truˀə(ð), –*. 78
trykket adj. *trøgə(ð)* Lærred, Kattunstryk, fremstillet hos Farveren i Købstaden. 106
træde vb. *trɛə, -r, træ·d·, træˀd: ˈtrɛə n ˈnuˀəl, ˈtrɛə ˈråˀgiñ, trɛə ˈvæ·jlərnə ˈpuˀə*. 80, 92, 114
Trædelad sb. n. *ˈtrå·ð·ˌlað*, Strøby, *ˈtrö·ð·ˌlað*, Enderslev, Tråd på Rok. 91, 109
trække vb. *træg·, træˀgər, trag, trogə(ð): træg· ˈvɔnˀ ˈåb*. 116, 117
Trækpude sb. f. *ˈtrægˌpyðˀə, -n*, Hovedpude. 107
Træsko sb. *di ˈsdoɜr· ˈtræˌsgoɜˀ*. 28
Tråd sb. m. *truˀəð, truˀəiñ, truəð·*. 113
Tudehul sb. n. *ˈtyð·ˌhol, -holˀə(ð)*, Aftrækshul over Fyrsted. 12
tung adj. *tɔ꞉wˀ, tɔ꞉wˀ(n)d, tɔ꞉(·)w·*, comp. *tø꞉jər*, supl. *tø꞉jəsd*. 18
Tunge sb. f. *tɔ꞉(·)w·, -ən, -ər*. 56
Tveje sb. f. *tvæ·j·, -ən, -ər*, en kløftet Gren. 97
tville vb. *tvil·, -ər, -ə(ð), -ə(ð): tvil· løl ˈpuˀə*. 22, 25, 28
tvinde vb. *tven·, tvenˀər, tvɔnˀd, tvunə(ð)*. 95, 107
tyk adj. *tyg: ˈtyg ˈmælˀg*. 38; *di ˈtyg· ˈta·m·*. 57; *ˈtyg· ˈærdər*. 68; *deð ˈtyg·*. 77
tynd adj. *tønˀ, tønˀd, tøn·: ˈtønˀd løl*. 25, 26, 30; *di ˈtøn· ˈta·m·*. 57
Tælle sb. f. *tæˀl, -ən*. 80
Tællefinker sb. pl. *ˈtæl·ˌfeŋˀgər*. 80, 81
tællet adj. *tælə(ð)*, der smager af Tælle. 53
tænde vb. *tæn· ˈåb, -ər, tænd·, tænˀd*. 20, 55
tæt adj. *tæd, –, tæd·*, om Brød. 18
Tøje sb. f. *töj·, -ən, -ər*, kartet Uld. 90
Tøjekurv sb. m. *ˈtöj·ˌkorˀ, -iñ, -ə*, Kurv til Tøjer. 90
tør adj. *törˀ* (ældre: *täˀ*), *törˀd* (ell. *täˀd*), *ˈtör· ˈɛəwl· (täˀ)*, tørrede Æbler. 69, 117
Tørmad sb. *ˈtörˀˌmað*, modsat Søbemad. 68
Tørre sb. hænge *te ˈtör·* (ældre: *täˀ*). 117
tørre vb. *tör·, -ər, törd·, törˀd*, (ældre: *täˀ, –*). 27, 106, 118
tørremæske vb. *ˈtörəˌmæsgə*. 25
Tå sb. f. *ˈtuˀə, -n, tɛˀər*. 100
Tånde sb. f. *tuənə, -n*, den forkullede Væge på Lys. 81
Tåt sb. m. *iñ tuˀəd*, den enkelte Part i Reb. 104

U

udru adj. *ˈuˌdruˀ, -d, -ə*, udrøj. 18
Udsenge sb. pl. *ˈyðˌsæ꞉ˀj·nə*, Sengene i Karlekammeret. 105
Uld sb. f. *ulˀ, -ən: biə åm ˈulˀ*. 84, 94, 108
ulden adj. *ˈulənd ˈdy·n·ˌvuˀər*. 96
Uldgarn sb. n. *ˈulˌgaˀn, -ə(ð)*. 107
Uldhæk sb. m. *ˈulˌhæg, -hæˀgiñ, -hæˀg·*, til at lægge de kartede Tøjer i, jf. Tøjekurv. 90
Uldnet sb. n. *ˈulˌnæd, -næˀdə(ð), –*, til at opbevare den afklippede Uld i. 84, 103
Uldsaks sb. f. *ˈulˌsaws, -sawˀsən, -sawˀsə*. 83
undergroet adj. *ˈunərˌgroɜˀd*, om Ulden på Fåret. 84, 108
Understand sb. f. *ˈunərˌsdanˀ, -ən: tabə ˈunərˌsdanˀ*, lade Vallen i Bunden af Flødebøtten løbe ud. 38, 47
Undervinding sb. f. *ˈunərˌvenˀəŋ*, det inderste af et Nøgle Garn, vundet på Vindepind. 95, 107
ung adj. *ɔ꞉wˀ, ɔ꞉wˀnd, ɔ꞉(·)w·*, comp. *ø꞉jər*, supl. *ø꞉jˀsd : di ɔ꞉(·)w·*, modsat de gamle, i Gården. 33

V

Vadmel sb. n. *val·m, -ə(ð)*. 98
valke vb. *valg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 101
Valkebrag sb. f. *ˈvalg·ˌbrawˀ, -ən*. 101
Valkehæk sb. m. *ˈvalg·ˌhæg, -hæˀgiñ, -hæˀg·*. 28, 101, 116
Valle sb. f. *val·, -ən*. 43
vallendere vb. *mæns sobən valənˈdiˀərər*. 75
Valnødskal sb. f. *ˈvalnøðˌsgal, -lˀən, -lˀər*. 107
Vand sb. n. *vɔnˀ, -ə(ð)* (i Bjeverskov Hrd., gammelt: *vaˀn*): *ˈblød ˈvɔnˀ*. 67; *ˈbär· de ˈmən· ˈvɔnˀ*, – alt det Vand. 27; 116.
vande vb. *van·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 99
Vandgrød sb. m. *ˈvanˌgrøðˀ, -grøˀiñ*. 70
Vandstade sb. n. *ˈvanˌsdaˀðə*, et Sted, hvor man kan få Vand, Vandingssted, Kær, Brønd o. l. 67
Vante sb. m. *vɔnd·, -iñ, e pa ˈvɔndər*. 102
varme vb. *varm·, -ər, varmd·, varmə(ð) (varˀmd)*. 47
Vask sb. f. *vasg, vaˀsgən*. 115, 117
vaske vb. *vasg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 115
Vedfærd sb. f. *ˈveðˌfærˀ, -ən*, Væddemål. 56
Vejr sb. n. *vɛˀər, vɛˀərəð*, Luft. 47
vende vb. *væn·, -ər, vænd·, vænˀd*. 57
Vending sb. f. *vænəŋ, siˀən i ˈvænˌneŋˀən*. 105
Vesperkost sb. *ˈfæsbəˌkåsd*, Håndværkerord for Midaftensmad. 72
vild adj. *vilˀ, vilˀd, vil· (vild·): deð ˈvild·*, Dyr i Mark og Skov, modsat Tamdyrene, *vild· pisd·ˈnaˀgər*. 54, 62
Vindbøjtel sb. m. *ˈvenˌböjˀdəl, -böjˀdlər*, andet Navn på Fedtnonner. 16
vinde vb. *ven·, venˀər, vɔnˀd, vunə(ð)*. 94, 95
Vindepind sb. m. *ˈven·ˌpenˀ, -iñ, -ə*, til at vinde Garnnøgler på. 95
Vindsel sb. n. *ˈvenˀsəl, venˀslə(ð), venˀslər*. 52, 112
Vindue sb. n. *ˈvenˌdu, -ˌduˀə(ð), -ˌduˀər* (ældre: *venvə, venvəð, ˈvenˌveðˀər*) 120
Vinke sb. f. *veŋgə, -n, -r*, et halvt Gåsehoved. 51
virke vb. *virg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*, væve (flette) Bånd. 103, 104
Virkebræt sb. n. *ˈvirgəˌbræd*, Vævespjæld. 103
vis adj. *ves, vesd, ves·*: vi fik vort *ves·*. 66
Visk sb. f. *ˈvesg, veˀsgən, vesg·*, Suppevisk. 57
Vognfjæl sb. f. *ˈvoɜnˌfjæl, -lˀən, -lˀər*. 106
vogte vb. *våwd·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 49
Voks sb. n. *ˈvågs, våˀgsə(ð)*. 24, 112
Vokspresse sb. f. *ˈvågsˌpræˀsə, -n*. 23
volde vb. *vål·, vålər, våld·, vålˀd*: »det voldte vel over det«, det havde vel sin Årsag i. 16
Vom sb. m. *våmˀ, -iñ, våm·*. 63
Vommeklæde sb. n. *ˈvåm·ˌkleˀə, -ð*, Bughinden. 57. Jf. Vommesvøb sb.
Vommesvøb sb. n. *ˈvåm·ˌsviˀəw, -ə(ð)*, Bughinden. 57. Jf. Vommeklæde sb.
vrang adj. *vrɔ꞉wˀ, vrɔ꞉wd, vrɔ꞉(·)w·*. 100

vride vb. *vri·, vriʔər, vriʾəð, vriəð*. 117
Vugge sb. f. *vog·, -ən, -ər: deð bliwər ˈdæj dæ sga ˈhaʔ ˈvogən*. 117
Vædderlam sb. n. *ˈvɛərˌlamʾ, -ə(ð), —*. 63
Væge sb. *væ·j·*, St. Torøje, men ellers alm.t *væ·jl·, væ·jliñ, væ·jlər: vi træ·də ˈvæ·jlərnə ˈpuʾə*. 80, 81, 108
Vægel sb. se Væge sb.
vække vb. *væg·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 105
Vælling sb. f. *væləŋ* (ell. *vælən*), *vælјən* (*vælеŋʾən*). 67, 69, 73, 79
Væver sb. m. *vɛəwrə* (*vɛəwər*), *-iñ: te ˈvɛəwrə*. 98, 109
Væverpige sb. f. *ˈvɛəwərˌpiʔə, -n, -r*. 98
Vævespjæld sb. n. *ˈvɛəwˌsbjælʾ*, muligvis ikke ægte dial., jf. Virkebræt sb. 103
Vår sb. n. *vuʾər, -əð, —*, Dyne-, Pudevår. 112

Y

Yver sb. n. *jewʾər, jewʾrəð*. 36

Æ

Æble sb. n. *ˈɛəwl·, -ə(ð), —*. 58
Æbleskive sb. f. *ˈɛəwl·ˌsgiwʾə, -n, -r*. 13, 70
Æbleskivepande sb. f. *ˈɛəwl·sgiw·ˌpənʾə, -n*. 13
Æblevælling sb. *ˈɛəwl·ˌvælʾəŋ* (*-vælʾən*) 69
æde vb. *e(·)ð·, eðʾər, oɜʾ, ed: ˈkåˌwiñ ˈsbiʔsər ˈsviʔn·nə ˈeðʾər ˈfålʾg få ˈmað; du ˈkåmʾər ˈeðəns du sga ˈguʾə ˈgræðəns*. 73, 79
Æg sb. n. *æʔg, -ə(ð), —*. 75.
Æggekage sb. f. *ˈægˌkaʔw·, -ən*. 72, 75
Æggekageløg sb. m. *ˈæg·ka(·)w·ˌlöjʾ*, Purløg. 72
ægvende vb. *ˈægˌvænʾə, -r, -vænʾd·, -vænʾd*, vende de to Bredder i et Lagen, således at Yderkanterne syes sammen i Midten. 113
ælte vb. *æld·, -ər, -ə(ð), -ə(ð)*. 12, 15, 41
Ærme sb. n. *ærm·, -ə(ð), -ər*. 111
Ærtebælg sb. f. *ˈærd·ˌbæl, -bælʾən, -bælʾər*. 53
Ærtekælling sb. f. *ˈærd·ˌkælʾn, -kælʾjn*. 53
Ærter sb. pl. *ærdər: ˈtyg· (ˈtøn·) ˈærdər*. 67
Ærteskank sb. m. *ˈærd·ˌsgaŋʾg, -iñ*. 67
Ærteskrukker sb. pl. *ˈærd·ˌsgroʾgər* (ell. *-sgrogər*). 68
Ævred sb. *ˈkyʾərnə ble ˈslobəð i ˈæwrə*. 47
Ævredsmør sb. n. *ˈæwrəˌsmør*. 47

Ø

Øl sb. n. *øl, ølʾə(ð): ˈgåd ˈøl, ˈtønʾd ˈøl, deð ˈgoɜ ˈøl, deð søð· ˈøl, ˈgaməld ˈøl*. 22, 23, 26, 27, 28
Ølflaske sb. f. *ˈølˌflaʾsgə, -n, -r*, Øllejle. 23, 71
Ølkande sb. f. *ˈølˌkɔnʾə, -n, -r*, af Træ, til at drikke af. 23
Ølkar sb. n. *ˈølˌkar, -karʾəð*, det samme som Gærkar, Svalekar. 22
Ølkrus sb. n. *ˈølˌkruʔs, -ə(ð)*, af Ler, til at drikke af. 23
Øllebrød sb. n. *ˈøl·ˌbrøðʾ, -ə(ð)*. 70
Øllegrød sb. m. *ˈøl·ˌgrøðʾ, -grøʔiñ* (*-grøðʾiñ*) 65, 70, 77
Øllemose sb. *ˈøl·ˌmoɜʾsə*, Stednavn. 17
Øltragt sb. *ˈølˌtrad, -traʾdiñ, -traʾd·*. 22, 25
Øltræ sb. n. *ˈølˌtrɛʾə, -ð, -r*. 20
Ørebalje sb. f. *ˈyər·ˌbaʔl, -ən, -balʾər*. 55
Ørekop sb. f. *ˈyər·ˌkåb, -kåʾbən, -kåʾbər*. 77
Øseto sb. f. *ˈyəs·ˌtoɜʾ, -ən*. 20, 21

Å

Åg sb. n. *åwʾ, -ə(ð), —*, det samme som Dragt. 33