

Dagligdag

Af ANNA OVERGAARD

THYHOLM

Kun en lille plet på landskortet, men en skøn lille plet. For os, der har rødder her, er det hjemstavnen, og for de mange, der i tidens løb har fundet behag i stedet og slået sig ned, er det blevet et bosted for livet.

Folk, der kom fra andre egne af landet, har ofte med initiativer og friske ideer været med til at skabe fornyelse på vor egn.

Siden kommunesammenlægningen i 1970 udgør Thyholm sammen med Jegindø en selvstændig kommune, en af landets mindste, med et indbyggertal i 1983 på 4046. I de seneste år har man i den lokale presse benyttet en ny benævnelse for indbyggere på Thyholm, nemlig »thyholmere«. Hvorfor nu det? Er det mon for at spare de par bogstaver? Eller er det en trykfejl, der bare er blevet en dårlig vane? For vi, der er født her, har alle dage været thyholmboere, og »læ vos alti blyw ve det!« Lige såvel som folk fra Thy er thyboere! I det hele taget må »thyholmboere« være den bedste benævnelse for folk, som bor på Thyholm!

Med Limfjordens blå vand slikkende om kysterne er Thyholm næsten en ø. Tidligere var vandvejen den hurtigste måde at komme frem på. Mange havde en båd liggende ved stranden, og man kunne hurtigt smutte til Bodum, Mors, Jegindø eller Hardsyssel, ja, selv en tur til baglandet Salling var en overkommelig sørejse før banens og bilernes tid.

Fjorden, som har givet føde til mange mennesker - som har båret små og større både med folk og last fra kyst til kyst - blinker lunt i magsvejr. Men når bølgerne rejser sig med frådende skum, føler vi familieskabet med det store hav, sådan som det sidst skete i novemberstormen 1981.

Kirkebøgerne beretter, at fjorden tog sine ofre i årenes løb, mens dagens dont blev udført. Alligevel holder vi af vor Limfjord; den hører med i vort landskab. Den er rammen om vor hjemstavn.

I sit hyldestdigt til Limfjorden formulerede Jeppe Aakjær det således:

*Hvor herligt du lyser, du krummede fjord,
der slynger de sløjfer i sønder og nord
du vindenes orgel, du tonende vand,
der bræmmer med skummet den riflede strand.*

*Se mågernes hvirvlen, hør spovernes træk,
et strøg mod dit hjerte, og lyden er væk!
Hvi skælver du, hjerte, hvi drypper min gråd?
Jo, barndommens spover de krydsed min båd.*

*Hvor fattig du var mit fædreneland,
om ikke du ejed din fjord og din strand,
de krogede hager, de bitte små næs,
hvor rylterne ruger i saltsvedet græs.*

*Men blev du end fattig på skov og på land,
du vandt dig erstatning i syngende vand,
og fjorden med vader og vejler og vig
den gør dig for øjet så kær og så rig.*

Der ligger en værdi i at høre til i et lille samfund, et afgrænset område, som fra ældgammel tid har sin egen benævnelse, og hvor ens ejendom hører til med sin bestemte nummerering. Og så længe de gamle slægter endnu er at finde på gårdene, er der mulighed for at fortsætte og værne om gamle ned-arvede traditioner.

Men også sognefællesskabet bør vi værne om. Her ligger vore dejlige kirkebygninger som det samlede midtpunkt. Måske var det netop vore forfædre, som hjalp med det praktiske arbejde ved kirkebyggeriet, da de første beskedne trækirker blev afløst af stenhuse. Det har taget sin tid at slæbe de store tunge granitsten sammen fra markerne og få dem gjort brugbare som byggemateriale.

Giver man sig tid til at se nøjere på disse vore ældste bygningsværker, er det næsten, som om stenene begynder at fortælle. Slægt efter slægt satte præg på forskellig vis i disse vore gamle kirkehuse, hvor over 25 slægtsled har haft deres gang gennem livets forskellige tilskikkelser. Mellem kirke-mur og dige fik de deres sidste hvilested.

For, som Jens Søe skrev det i »Tak for æ bro«:

*»vi haar saa manne ting, der skal lavves,
aa hæ vel vi løw aa dø aa begravves
i ly a vor ejen kjergorddigger
ve æ sij aa, som vor foræller ligger«*

Jegindø

På den anden side fjorden ligger frodig og smilende Jegindø - knapt nok at regne for en ø, siden den i 1915 fik dæmning til fastlandet. I slutningen af stenalderen har der været 2 små øer, sandsynligvis bevokset med egeskov, hvad der har givet øen navn. I tiden derefter har landet hævet sig, så de to øer er vokset sammen og er blevet omgivet af en ret bred strandeng næsten hele vejen rundt.

Husene og gårdene ligger spredt over hele øen, dog med klynger f. eks. omkring kirken, i Nørskov, i Bøhl og »opp i æ land«, hvor der for år tilbage har været både mejeri, bager, slagter, skomager, barber og 3-4 købmænd, der handlede med alle fornødenheder. Før i tiden havde butikkerne ikke faste lukketider, og det var almindeligt at se fiskerne i deres blå »Holmens« bukser, mørkeblå »spensere« (strikkede uldtrøjer) og måske »overtrækstrøjer« (busseronner af kraftigt, blå bomuldsstof) gå til købmand og barber lørdag aften, så de kunne få sig en hyggesnak samtidig med, at de fik klaret ærinderne. En vigtig del af fiskernes påklædning, som de ikke bar til skue, var det kraftige, ofte hjemmestrikkede, uldne undertøj med lange ben og lange ærmer, som mange fiskere stadig bærer - både sommer og vinter.

Indtil dæmningen kom, var Jegindø et ret lukket samfund. Der var dog færgeforbindelse fra Bøhl til Hesteodde på Mors og fra øens sydside til Tambohus. Skulle man f. eks. til Hvidbjerg - eller måske med jernbanen længere ud i verden, måtte man benytte »apostlenes heste« og vandre ad kirkestien, eller man kunne bruge kørevejen, der dengang gik forbi »æ hvi-lergra'v« i Hellerød.

Transporten af post til og fra øen foregik naturligvis også med færge og har ikke altid været uden problemer. Engang blev der da også fra officiel side spurgt om »hvornår postens nedkomst kunne ventes«, hvortil Jacob Møller Pinderup tørt svarede: »Posten er en han, der kan ingen nedkomst ventes«.

Færgefarten mellem Tambohus og Jegindø ophørte naturligvis, da dæmningen kom, men Hesteoddefærgen fortsatte indtil 1961. Forbindelsen til



Mors har fra gammel tid været stærk, hele øen har været underlagt herregården Lund og jegindboerne måtte gøre hoveriarbejde i al slags vejr. Helt op i vor egen tid har Jegindø hørt til samme skatte- og valgkreds som Mors. På det helt personlige plan var forbindelsen også stærk; mange unge piger fra Mors er i tidens løb blevet fiskerkoner eller bondekoner på Jegindø, og de har sammen med de mange »indvandrere« fra Harboøreområdet sat deres præg på jegindboernes sprog.

Moders mål - vort hjertesprog

Som det vel også er tilfældet andre steder i landet, må vi se i øjnene at vort ældgamle egnessprog, som er formet gennem mange generationers liv på samme sted, bliver mere og mere fortrængt af rigssproget. Skolen har vel gjort sit dertil og ikke mindst radio og fjernsyn. Også folk, der er kommet hertil fra andre egne, har haft indflydelse på sproget.

De, der endnu taler vort thyholmbomål rent og ægte, er nok især folk, der aldrig, eller kun en kort tid, har været borte fra egnen.

Det mål, vore mødre lærte os, giver udtryk for sind og væsen og afspejler vor samhørighed med fødestavnen. Thyholmbo-dialekten har et ret nært slægtskab med det øvrige thybomål. Men kommer man over Draget til Ydby sogn, hører man straks en iørefaldende forskel. Det vil sige, at Thyholm også rent sprogmæssigt er et afgrænset område.

Chr. Hans Winther, der var præst i Hvidbjerg-Lyngs fra 1822 - 1851 havde i sin tid her fattet interesse for vort egnssprog og nedskrev en samling dialektord og udtryk, der findes trykt i Historisk Årbog for Thisted Amt 1969 med kommentarer af Torsten Balle. En del af disse ord er gået tabt i årenes løb, men mange vil man nikke genkendende til. Desværre savnes et ord som »gjæv«. Og det er faktisk et af de »allervilleste« vi har, fordi det dækker over en række gode egenskaber.

Lad os blot slå fast, at dialekter ikke bliver kønnere af at blive blandet og pyntet med udtryk fra rigssproget. Jo mere ægte, desto bedre. »Kun løs er al fremmed tale«.

Thyholmboere bruger ikke at slå om sig med store talemåder. Skal de endelig sige noget rosende hedder det: »Det var et' så gal« eller » Det ku ha væt møj waer!«

Omgangstonen blandt thyholmboere er præget af vestjysk lune. Den lidt drillende måde, man tiltaler hinanden på, vil en københavnner næppe kunne værdsætte eller forstå.

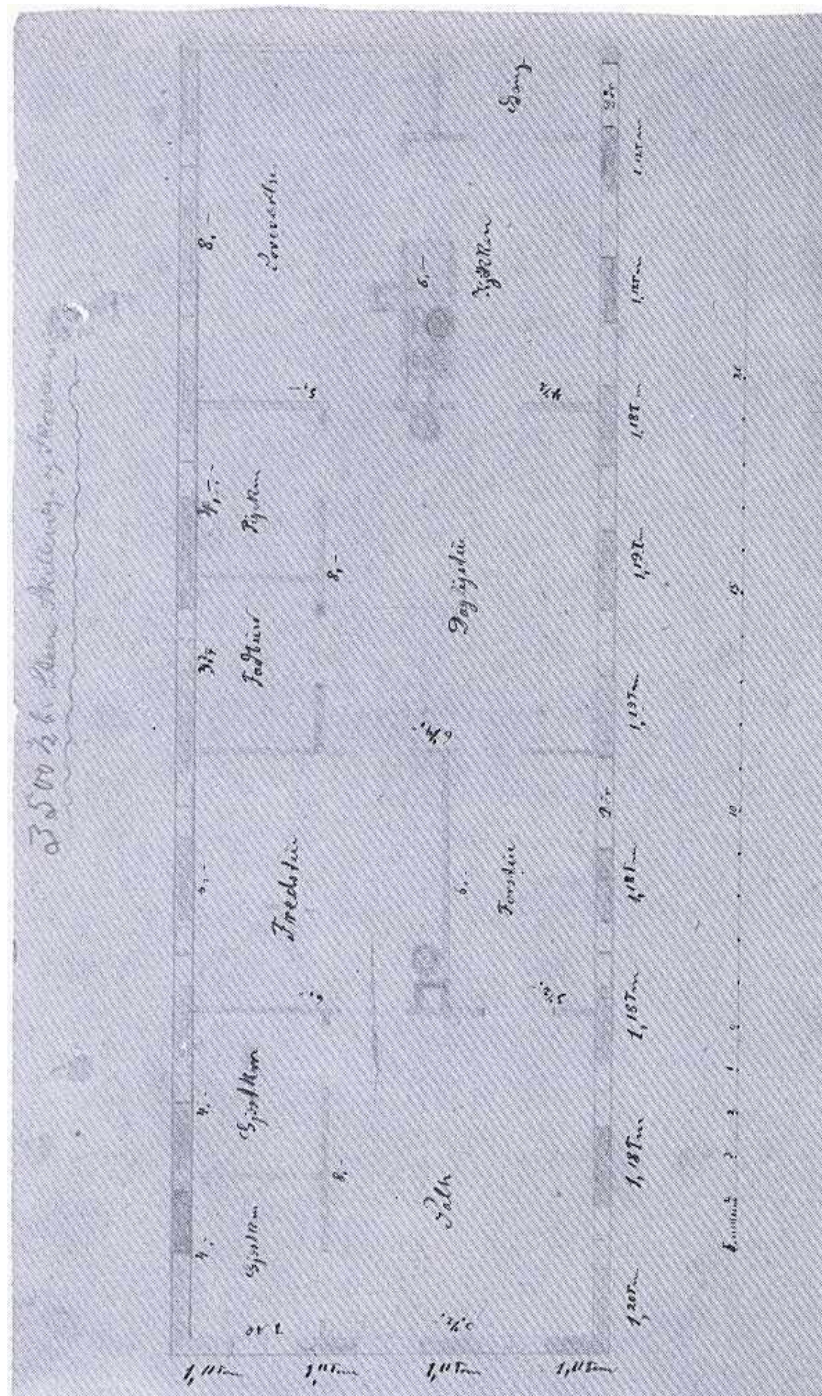
Men her skal det opfattes som en kompliment at blive drillet, for man driller kun dem, man kender og kan li'.

Jeg lagde min gård –

Indtil stationsbyerne var vokset frem, fandtes kun landsbymæssige bebyggelser. Gårdene bestod ofte af to længer, der lå parallelt med hinanden. I mange tilfælde var der udskud, d.v.s. taget var forlænget ned over en smal



»Damsgaard« Hvidbjerg med smedien ved indkørslen. 1841 blev gården flyttet fra Barslev til den nuværende plads.



Plan af stuehuset til »Damsgaard« ved Hvidbjerg, som det blev indrettet ved opførelsen i 1841.

tilbygning til bagsiden (nordsiden) af huset. Disse udskud var som skabt til alkovesenge og små forråds-kamre. Der kunne dog også være udskud på udhusene. Men efterhånden, som man fik brug for mere plads, byggede man en længe til eller byggede nyt. Nu kendes paralleltypen kun fra gamle kort.

De mindre husmandsbrug med kun lidt jord bestod oftest af een længe med beboelse i den ene ende og udhus i den anden - ligesom i jernalderhusene, mens det større husmandsbrug kunne være bygget som et krumt sted, dog sjældent så stort, at en familie kunne leve af det alene.

De gamle stråtede gårde og huse var beskedne og fordringsløse af ydre, med de lave mure og smårudede vinduer afpasset efter tidens behov. De var der bare - hvilede i sig selv og faldt godt sammen med landskabet. De blev til i en tid, hvor der ikke stilledes store krav til det luksuriøse. Men de var rammen om det daglige liv med alle dets gøremål og om højtidsstunder i glæde og sorg.

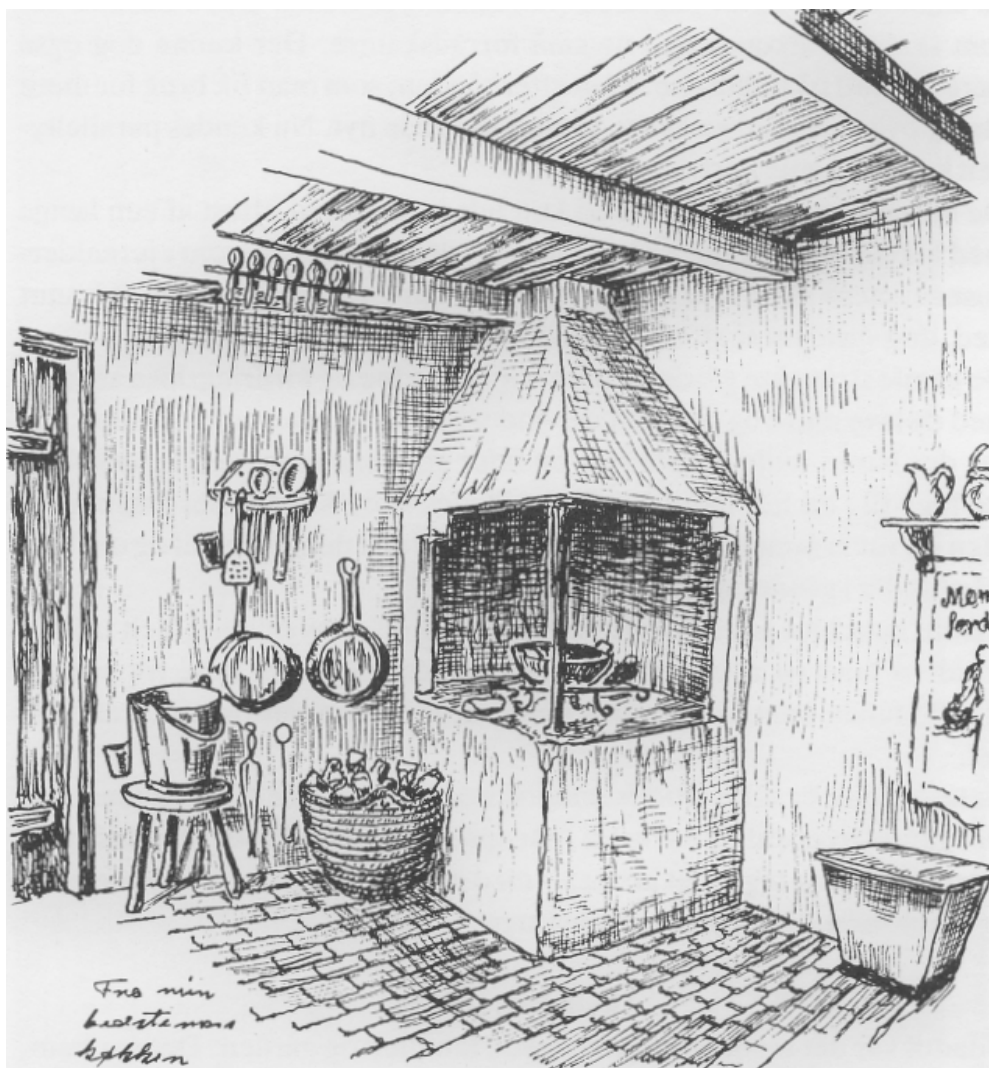
Kunne man blot have bevaret en enkelt af disse bygninger, helt uskadt af tidens tand og nyere påfund! Der findes vel endnu huse fra midten af 1800-tallet, men næppe uden moderniseringer og større omforandringer.

Pietetsfølelse er ikke altid fremherskende, når gamle huse restaureres. Det går ud over stil og harmoni, når sprossevinduer bliver afløst af store thermoruder og tegltaget erstattes med eternit. Da er det arbejdslettelse og Økonomiske hensyn, der tælles mest.

I kvindens verden

Udadtil var det manden, som tegnede familien og gården. Det var ham, der blev valgt ind i råd og bestyrelser. I 1908 fik kvinderne dog valgret på det kommunale område, først i 1915 måtte de stemme til folketing og lands-ting.

Men inde i stuehuset var det kvinden, som stod for styret. Med dygtighed, erfaring og ekspertise fik hun hjemmet til at fungere. Hendes opgaver var mange. Arnestedet var det centrale sted i huset. Herfra fyredes i bilægger-ovnen i stuen, den store bageovn og bryggerkedlen. Her ved den åbne skorsten har kvinder gennem århundreder stået i røg og skorstenssod, mens den daglige mad blev tilvirket. I en tid, hvor der ikke fandtes trykknapper, kunne man dog regulere varmen i skorstensilden med enkle midler som kedelkrog og trefod, så gryde eller kedel kunne hænges i forskellige højder. I ældre huse blev den åbne skorsten ved at fungere så længe, de gamle bebo-



ere levede. Det var en stor omvæltning at gå over til komfur. Det havde de unge mere mod på. Som med så meget andet var det en glidende udvikling. Og et stykke ind i vort århundrede har der været åbne ildsteder at finde. Men var der nogen, der tænkte på at tage et billede inden det blev for sent? De gamle kobber- og messingting, som i vore dage er prydenstande i mange hjem, har i vore bedste- og oldemødres køkkener været redskaber og brugsting samtidig med, at de også pyntede. Der skulle dog passes meget på, at disse ting ikke irrede, da der i sådanne tilfælde kunne fremkaldes forgiftninger. Forfatteren Jørgen Falk-Rønne, der levede en del af sin barndom i Søndbjerg præstegård, giver i sin bog "Under præstegårdens tag" et lille tidsbillede fra omkr. 1880.

»Solen falder over en hvid dug og fanges af temaskinen, der står så selvbehagelig og snurrer mellem rullepølse, æg og kavringer, den smiler til os: Værsgod! Tag for jer af retterne, og vi ler til den med god appetit og spejler vore ansigter i dens runde blanke mave, hvor vi alle bliver pluskæbede og grinagtige. Når moder rejser sig for at trakte kaffen, bliver der altid et øjeblik højtidelig stilhed, og moder selv får en lille meget optaget rynke over næsen, for dette er en vigtig og nok så omstændelig handling, hvor det meget kommer an på, at gløderne i maskinen har holdt den passende temperatur«.

I mindre husholdninger brugte man gryder og potter af ler. De var billigere i indkøb og efter sigende de allerbedste til madlavning.

I Smerup boede i to generationer pottemagere, som kunne levere de almindeligste ting til husholdningen, såsom røde lurfade, flødepotter, mælkekanter og spyttbakker. Også i Lyngs og andre steder har der været pottemagere. Om sommeren kunne man vente besøg af pottemageren, kørende med hestevogn, medbringende et stort udvalg af lertøj pakket ned i halm eller træuld, så det kunne holde til at blive »skumplet rundt med«. Det var spændende at se, hvad der var bag i vognen, og hvad »vor mor« nu fandt ud af, hun manglede af krukke, potter og fade. I dagligstuen med langbord og bænke spiste man måltiderne, og her opholdt man sig ved aftensæde. I skæret fra tællelysene eller petroleumslampen sysledes med forskellige former for håndarbejder. Mænd kunne både karte og væve; men at håndtere en rok, det skulle der kvindehænder til. Deraf må udtrykket »spindesiden« være fremkommet.

Mændenes husflid bestod bl.a. i at sno simer af halm. Sådanne brugtes til halmløb, der havde mange anvendelsesmuligheder. Desuden kunne der laves bikuber. Simer brugtes ved tækning af husene, og de ældres plads ved bilæggeren var måske et par armstole med sæder, flettet af halm.

Stuen tjente desuden som soverum. Her var omhængssenge eller alkover med låger for. I bunden af sengene var først et godt lag halm, derefter et par tykke underdyner, et lagen eller »hølsklæde«, d.v.s. uldlagen, og hovedpuder. Til sidst en tung olmerdugsdyne, hvorom overlagenet var bøjet. Hvis det var fint, var der mellemværk i overlagenet. Langs med ydervæggen var ophængt en måtte af halm for at beskytte mod fugt. Sengehalmen blev skiftet forår og efterår, ligesom »hølsklæderne« blev vasket ved samme lejlighed, måske i vandet som fårene var vasket i. Fåreulden indeholder et fedtstof, lanolin, der i forbindelse med blødt vand virker som finvaske-middel til uld- og silkestoffer.

Hvor der ikke var sengeplads til alle i stuen, fandtes der andet steds i huset små kamre, der kun var beregnet til at sove i. Som regel var der et soverum i nærheden af bageovnen, og der kunne være lunt i flere dage efter hver bading.

Væggene var enten kalkede eller beklædt med træpaneler, og udsmykningen kunne være billeder af kongeparret, de politiske førere, kirken og sognepræsten, skriftsteder, broderet og indrammet, bibelhistoriske billeder eller det kendte billede af Luther og Melanchton.

I mange hjem havde man anskaffet et standur lavet af en af de dygtige thymolske urmagere, hvoraf skal nævnes: Pretzmann, Bundgaard, Hede og Knarbjerg som de mest kendte. Bogsamlingen fyldte sjældent så meget, men bibel, salmebog og en prædikenbog hørte i regelen med til det faste udstyr. Brorsons salmebog, »Troens rare Klenodie« vandt også indpas. Den var ikke autoriseret til kirkebrug, men benyttedes i hjemmene.

En lommebog med almanak skulle manden helst have, så han kunne følge med i, hvornår markedener afholdtes rundt omkring. I lommebogen stod de nødvendige oplysninger for enhver landmand. Desuden var der plads til at gøre dagbogsnotater om vind og vejr, arbejde og familiebegivenheder.

Hvad der ellers fandtes af litteratur afhang mest af husfaderens lyst til boglige sysler, da det kun var ham, der tog sig tid til at læse.

Kvinderne skulle helst have noget arbejde imellem hænderne. Det betragtedes som spild af tid at læse bøger og blade.

Af de ældste ugeblade kan nævnes: Illustreret Tidende (1859-1924). Det var datidens billedblad med mange dejlige træsnit. Der var Familie Journalen fra sidst i 1870'erne, Ugens Nyheder (1881) og Indre Missions Tidende (1853). For at det ikke skulle være den helt store luksus at holde avis, kunne naboer passende slå sig sammen om et abonnement, så flere kunne få gavn af samme blad. En metode der stadig bliver benyttet.

En forudsætning var det dog, at man var af samme politiske indstilling. Heldigvis var der både en Højre- og Venstreavis til at dække behovet.

Storstuen havde forskellige benævnelser som øster- og westerstuen, øverstestuen eller salen. Her holdtes de store gilder, bryllupper, begravelser m.v. og her stod ofte flere generationers kister, skabe, chartoller og gæstesenge. I storstuen opbevaredes »kisteklæderne« til pænt brug og alt, hvad man ikke skulle anvende til daglig. Det pæne seletøj kunne også få en

plads her. Brudekisten med døtrenes udstyr var husmoderens stolthed, som hun gerne viste frem.

Tid efter anden blev rummet brugt til andet formål, og de gamle møbler blev gemt væk på loftet, hvor de i mange år stod upåagtet hen. Siden har man fået øjnene op for værdien af det gamle håndværk. Hvor disse gamle møbler endnu er bevarede i slægten, har man mulighed for ved hjælp af årstal og initialer at finde tilbage til en del af sin slægts historie på en håndgribelig måde.

Desværre er mange malede møbler blevet ødelagt ved den om-sig-gribende afsyringsdille, hvorved de har mistet deres identitet. Sket er sket. Det kan ikke gøres om. Der er dog i tiden en tendens til at vende tilbage til det malede.

Kost og spisevaner

November kaldtes fra gammel tid for slagtemåned. Det var dog almindelig at slagte gris i december, så der kunne være fersk kød til jul. Det var man ikke forvænt med resten af året, undtagen netop i slagtetiden. Der gik så vidt muligt ikke noget til spilde. Blodpølse, finker, medisterpølse, sylte og »fersk« suppe var med til at variere den ellers lidt triste kostplan. Flæsken gemtes i saltkarret til senere brug. Skinkerne blev saltet og røget. Opfindelsen af kødmaskinen var et stort fremskridt. Med den skabtes større variation i slagtemaden. I en kold periode kunne hakket kød gemmes i en krukke med et lag af smeltet fedt over. I det hele taget kan vi takke kødhakkemaskinen for at hakkebøf, frikadeller og leverpostej blev danske nationalretter. En ret som »grønninger« hørte også til i slagtetiden. Det var byggørød blandet med fedtegrever. I solid bondekost i gamle dage hørte byggørød, flæsk og rugbrød til hovedbestanddelene. Byggørøden kunne varieres på flere måder, eftersom den blev kogt i enten vand, mælk eller kærnemælk. Endelig kunne den også serveres kold med varm mælk. Med de grove kornprodukter fik folk på den tid netop fiberkost; men det vidste de bare ikke. Morgenmaden, »dovver« var ikke ens overalt. Nogle steder spiste man spegesild og rugbrød, andre steder øllebrød, byggørød eller endda pandekartofler. Om sommeren fik man formiddagsmelmad med i marken.

Middagsmaden, »ojn«, spistes kl. 12, og så var det ellers tid for middags-søvn, alt mens pigerne ryddede op og malkede!

I sommertiden var det praktisk at slå eftermiddagskaffen og aftensmaden sammen til et måltid kl. ca. 16-16.30. Evt. indtog man også dette måltid i

marken. Så kunne arbejdet fortsætte så længe, det var lyst. Når man kom hjem fra marken om aftenen fik man »nætter«, der bestod af varm byggrød med kold mælk, eller kold grød med varm mælk. I nyere tid gik man over til at spise rødgrød om sommeren og drikke kaffe om vinteren. Aftensmaden »melmad«, spiste man i vintertiden kl. 18.00 med varme kartofler fra panden og rugbrød med pålæg og ost.

Der skulle altid være rugbrød på bordet, også til middagsmaden. Sikkert et levn fra tiden, før kartofler blev almindelig spise. Der findes endnu ældre, som spiser rugbrød til næsten alting.

Middagsmaden var ikke særlig varieret. Thyholmboerne var konservative og ville helst ikke have lavet om på noget. De gamle kendte og solide retter holdt man fast ved, og »nymodens« ideer var ikke velset hos mandfolkene. Følgende kostplan kan derfor være med til at give en forestilling om, hvad man spiste i mange bondehjem i første halvdel af vort århundrede:

Mandag: Vandgrød - stegt flæsk

Tirsdag: Kærnemælksvælling - pandekager

Onsdag: Sødgrød med øl eller saftvand - fisk (saltet ål, klipfisk eller frisk fisk)

Torsdag: Grønkålssuppe, hvidkålssuppe eller gule ærter med kogt flæsk

Fredag: Kærnemælksgrød med sirup - skinke, stuvet hvidkål

Lørdag: Øllebrød - biksevad

Søndag: Sødsuppe - frikadeller

Det ses straks, at der mangler noget! De eneste grønsager, som er repræsenteret, er grønkål og hvidkål. I gamle dage levede man i lykkelig uvidenhed om vitaminer og andre livsnødvendige stoffer.



I bryggerset - kvindens værksted

Kvindernes arbejde foregik i en bestemt rytme året igennem. Foruden malkningen 3 gange dagligt skulle der også hjælpes til i høstet og høst, lugning af roer m.m.

I en landhusholdning var man selvforsynende med næsten alt. Kun nogle få madvarer som kaffe, salt, sukker og krydderier var man nødt til at købe. Krydderier kunne kun fås i hel tilstand og måtte inden brugen stødes i en morter.

Mændene drak øl. Derfor blev kaffen mest kvindernes drik, hvilket har givet dem tilnavnet »kaffesøstre«. Til kaffen fik man et stykke brunt kandis. Forresten, mon ikke mændene godt ville have en kaffepunch?

Når man havde samlet en passende portion fløde, blev der kørt smør til eget forbrug og måske lidt til at sælge hos købmanden. En dygtig husmoder var kendt for sit gode smør. Da mejerierne kom til, gik man væk fra hjemmekærning og ostefremstilling. Men da smørret så efterhånden indbragte stadig flere penge, blev det for dyrt at bruge selv, og man gik over til margarine. Under 1. verdenskrig, da alt var rationeret eller vanskeligt at købe, kom smørkærnen igen i brug. Enkelte steder er den endnu bevaret som museumsgenstand.

I bryggerset, hvor der ofte var stenpikket gulv og dårlig belysning, foregik de store arbejder, såsom bagning, brygning, vask m.m. som regel en gang om måneden, alt efter husstandens størrelse. Det var husmoderens opgave at tilrettelægge arbejdet inden døre, så at det ikke kom i vejen for udearbejdet. Der skulle sørges for godt øl til høsttiden, »gammeltøl«. Det var stærkt og kunne nok sætte skub i høstfolkene.

Forud for hver bagning var det mændenes arbejde at sørge for at få malet rug til mel og ligeledes malt til ølbrygningen. På sine steder var det også mandsarbejde at ilde den store bageovn med lyng, hovtørv eller hvad man nu havde til rådighed af brændsel.

Det kunne måske afføde en spændt atmosfære, hvis dejgen ikke var færdighævet, når ovnen var varm - eller omvendt.

Det var af stor vigtighed, at brødkornet var bjærget godt. Af muggent korn kunne der selvfølgelig ikke bages godt brød. Derfor var opbevaringen også af stor betydning. Nogle steder brugte man den sidste eftervarme efter bagningen til at tørre rugen, man skulle bruge næste gang.

Det var en katastrofe, hvis rughøsten på grund af misvækst slog fejl. Det var det daglige brød for familien i det kommende år, der var i fare.

Af en tønde rug kunne der blive ca. 20 rugbrød a 12-14 pund. Sigtebrød og hvedekage bagtes oprindeligt kun til jul.

Skiverne af de store rugbrød passede i størrelse til de ovale madtejner, som man havde med i marken med formiddagsmelmadder.

Den daglige drik var øl, og ølkruset stod altid fremme på langbordet, så enhver kunne forsyne sig. Øl var både et nydelses- og et næringsmiddel, og der stod respekt om en kone, der forstod sig på at lave godt øl. Men forøv-

rigt skulle en dygtig kone både kunne brygge, bage, kærne, spinde, væve, støbe lys, slagte, vaske m.m. For at få alt dette lært, måtte hun selv have haft plads hos en dygtig husmor inden giftermålet.

Det var en omstændelig affære at brygge øl. Mange redskaber skulle i brug, og de skulle være rene, for at øllet ikke skulle få afsmag. Derfor var det en god skik, efter at ølkar og redskaber var skrubbede i varmt vand, da at skylle dem i malurtvand, som havde både rensende og konserverende virkning. Men hvorfor al den snak om øl? Der var vand i brønden, kunne man ikke nøjes med det? Nej, brøndvandet var i regelen både udrikkeligt og sunhedsfarligt på grund af møddingens betænkelige nærhed. Øllet derimod, var dog trods alt lavet af kogt vand.

Der knyttedes megen gammel overtro til ølfremstillingen, såvel som andre arbejdsgrene. Men hemmeligheden ved godt øl var måske nok den, at der blev anvendt blødt vand, som man med stort besvær hentede i gadekæret, hvor køerne blev vandet, eller i et »vildhwoll« i marken.

I mange hjem fandtes en indmuret kobberkedel i bryggerset, i vor tid kaldet »gruekedlen«. Den blev brugt til at koge tøj i på vaskedagen. Men der er nok ingen tvivl om, at den i sin tid er anskaffet som bryggerkedel. Der skulle bruges meget kogende vand til ølfremstillingen, og øl har man kendt til at lave gennem mange århundreder. Brændevin havde man også tidligere i huset. Den regnedes med til de daglige fornødenheder. Endnu så sent som i 1903 er brændevinen indføjet i en aftægtskontrakt, ganske vist kun med to potter om måneden. Tidligere fik man meget mere, ja indtil 100 potter pr. år. Brændevin var billig. Og for svage sjæle, der kiggede lidt for dybt i flasken, når de gik til kro's, kunne det få skæbnesvangre følger, hvis de fik solgt eller byttet deres gård væk i beruselse. Det var jo ikke videre morsomt at vågne op til. Det var nok ikke uden grund, at Indre Mission og Afholdsbevægelsen gik hårdt imod drikkeriet.

Husmandskår - tjenestefolk

Der har selvfølgelig været forskel på levevis og levevilkår i gårdene og de små husmandshjem. Men der har næppe været den store standsforskel mellem gårdmænd og husmandsfolk her på Thyholm. Mange af husmændene var jo netop gårdmandssønner.

Thisted Amts Avis 11. jan. 1888

God Huseiendom

til absolut Bortsalg!

Grundet paa, at jeg agter at udvandre ønsker jeg snarest at sælge mit Hus i Sønderbjerg paa Thyholm, af Hartkorn 4 1/4 Skpr., ca. 6 Tdr. Byggesædeland. Huset er bygget af nyt i 1878 og 2700 Kr. indeholder i Kreditforeningen.

Kr. Poulsen Dueholm.

Det skete, at man delte gården mellem to brødre, men ellers var det som regel den ældste søn, som fik fædrenegården. De andre måtte nøjes med et mindre brug, måske stykket ud fra fødegården. Lidt håndværksagtig snilde eller uddannelse hjalp på indtægterne. Men alt i alt havde man som regel en hel del af sin familie boende i nærheden, og man kunne komme sammen på lige fod, uanset hartkornets størrelse.

Når der skulle laves noget ekstra på gårdene, blev der ofte sendt bud efter husmændene, f.eks. til tækning af husene, pikning af gårdsplads og hestestald, dræning eller tømrerarbejde. Måske var der også brug for kørerne til hjælp i høst, ved roelugning, slagting og meget andet. En del af betalingen blev da gerne omregnet i naturalieydelser, såsom korn, gryn, brød, kartofler eller uld.

Mange husmænd havde en båd, så de kunne fiske lidt ved siden af. Fisken kostede ganske vist ikke så meget. F.eks. kunne man i 1897 få en flynder for 5 øre og en ol sild (80 stk.) for 2 kr. Men dels var fisk en hjælp til den daglige kost, og med fisk kunne man bytte sig til andre værdier.

Børnene fra husmandshjemmene kom tidligt ud at tjene, det var simpelthen en nødvendighed. Et par træsko og nogle få kroner for en sommer, udgjorde lønnen. Det vigtigste var, at de kunne få en god kost. Var de heldige at komme under en god madmoders beskyttelse, kunne de ofte få det lige så godt som hjemme. Man hører nok flest beretninger om dårlige forhold for tjenestedrengene, men der må jo også være mange, som kan berette om gode pladser. Her er en af dem: P. Pedersesn f. i Korsgaard i Søndbjerg den 26. november 1879 fortæller i sine erindringer: »I. maj 1895 kom jeg til Jegindø i tjeneste hos murer Jens J. Madsen, kaldet Jens Murer. Han havde lavet svinestald af cement hjemme i Korsgaard, det var som havde



Husmandsfolk fra Søndbjerg P. Mose og Anne Dorthe. Med sit fine silkeforklæde og det blomstrede hovedklæde er An-Dorre som hun kaldtes, stadset op til fotografering. »P. Mues« er godt klædt på i sit tykke vadmestøj og med »Kabudsen« på hovedet.

han patent på det. Cement var endnu ikke rigtig kendt. Nu var han bleven syg af T.B. og måtte slet ikke arbejde, og så havde far lovet, at han kunne få mig, og på den måde kom jeg der til at lave alt arbejde med tre sortbrogede jyske køer, slog græsset til hø og høstede kornet med le, hentede strøsand til gulvene ved fjorden, også med køerne. Mandens mor, den gamle kone var med for at vise mig hvor sandet var finest, men hun ville sidde bag i vognen med benene ud, man kunne aldrig vide.

Mandens kone, Ane, hun var 28 år, og de havde en lille pige Marie 2 år. Ane hjalp trolig ved alt ude, særlig i høst og hø, hvor var de alle gode imod mig! Jens Murer var deres urmager på Jegindø. Var det regnvejr, kunne jeg hjælpe husbond at rense et stueur. Lå han til sengs kom præsten, pastor Jensen og frue, og der blev sendt bud efter mig, at jeg skulle komme ind at synge ... «

På gårdene blev sønner og døtre ofte hjemme så længe, der var brug for dem. I nogle tilfælde var de kun borte fra Thyholm, mens de var på højskole eller »lå inde« som soldat. Andre benyttede dog lejligheden til at se andre forhold, når de nu var kommet hjemmefra. En del unge rejste rigtig for alvor bort fra fødestavnen. Det var alle de, der emigrerede til Amerika, fordi de ikke følte, mulighederne var gode nok herhjemme. Ofte var det unge fra store børnerige familier, - et dusin var ikke unormalt. Gik det godt for dem derovre i det nye land, rejste flere af en søskendeflok gerne samme vej.

Kålgården

I det vindomsuste hjørne ved huset, gamle dages kålgård, dyrkedes husstandens forbrug af kål, rødder og urter, samt lidt krydderplanter.

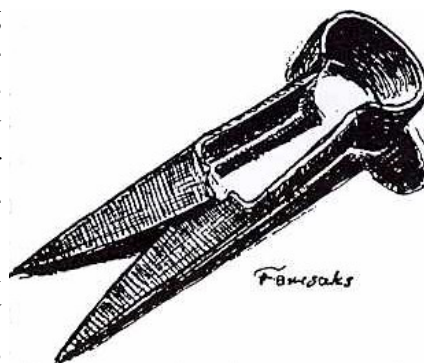
Men efterhånden, som der blev plantet læhegn, kom der mere gang i havebruget, og urtehaven udvidedes. Der blev plantet frugtbuske og træer og anlagt prydhave, måske i forbindelse med en veranda til stuehuset.

Når den ofte dårlige luft i stuen trængte til fornyelse, kunne der laves røgelse af planter som ambra, malurt, mynte eller enebær, der efter plukningen havde hængt til tørre på loftet en tid. Rosenduft blev gemt i potpourrikrukker sammen med lavendler. Disse brugtes også til at lægge mellem linned i skufferne. Balsam var en særlig vellugtende plante. Ved Skt. Hans tørrede man hyldeblomster til the, som var god mod forkølelse. Samme egenskab havde kamilleblomster, der var nogenlunde samtidig med hylden.

Får og uld

Fåret er et nøjsomt dyr, som kan udnytte græsning, der er for ringe for andre husdyr. Samtidig er det et nyttigt dyr i betragtning af alt, hvad det kan yde i form af uld, skind, pålæg og talg, hvorfor det førhen var nærmest uundværligt i gårde og husmandsbrug. Da industrialiseringen satte indsvandt det i fårebestanden, mange lam blev slagtet. At karte og spinde var vinterarbejde, som passende kunne ordnes på de lange aftener. Dog måtte rokken ikke gå i juletiden. Den blev da sat op i storstuen, hvor den stod til efter hellig tre konger. Såvel klipning som slagtning af får var førhen kvindernes arbejde. Til klipning brugtes en speciel fåresaks eller uldsaks, og ulden blev sorteret efter kvalitet. Lammeulden var særlig fin og blød. Ellers regnedes efterårsulden for den bedste.

Fåreslagtningen foregik om efteråret i oktober-november måned. Skindene blev sendt til garvning og brugtes til fodposer, kørekapper og anden beklædning. Kødet blev saltet, mest til pålæg, ligesom der blev lavet rullepølser og spegepølser. Fårelårene blev efter saltning sendt til røgning. Derefter kunne de opbevares ved skorstenen. Talgen fra fårene blev smeltet og siden anvendt til lysestøbning. De fineste lys blev brugt til jul og ved gilder. Da det kneb med petroleum under 1. verdenskrig fandt man tilbage til de hjemmestøbte lys.



Dun og fjer

Før i tiden var det almindeligt at have stort gåsehold. Hen på sommeren tog man fra til eget brug, og resten blev solgt til en opkøber, der drev dem ned til Horsens-egnen. Her blev de videresolgt til fedning og slagtning. I november var det tid at slagte gæs. Vel regnedes det for luksus at spise fersk gås; men havde man dem selv, kunne det vel gå an at spise gåsesteg til Mortensaften og jul. I en gård med mange døtre var der et stort forbrug af dun og fjer til dyner. Var der mange gæs at slagte, skulle man også helst være mange om plukningen, der skulle ske mens gæssene endnu var varme. Det var konen selv, som holdt gåsen og skar hul i nakken, så blodet kunne løbe ned i en beholder, uden at der kom blod på fjer og dun. Gåseblodet regnedes for det bedste og fineste af alt blod.

Deraf kunne laves tynde blodpandekager, som spistes med sirup til. En anden ret »vildborre« var særlig kendt her på Thyholm og andre steder i Vestjylland. »Vildborre« var nærmest at sammenligne med kråsesuppe, sur-sød og med tilsætning af gåseblod. Efter slagtingen samledes kvinderne til »vildborregilde«. Plukning af gæssene foregik som regel i en lun stald, dunene kom i et kar for sig og fjerene i et andet. Disse skulle senere ribbes og bruges til dynefyld. Fjervingerne, der blev skåret af før plukningen, anvendtes til rengøring. Gåsens krop blev saltet. Efter en tids saltning blev brystet taget op og røget. Gåsebryst i tynde skiver sammen med stuede kartofler eller serveret sammen med røræg som gæstemad var en delikatesse. Det saltede gåsekød var også fint at koge sammen med andet kød, til grønkålssuppe f.eks. Gåsefedtet blev afsmeltet og brugtes foruden til spisebrug også som salve - og til at smøre rokken med!

»Klæder skaber folk« - og folk skaber klæder

Indtil slutningen af 1800-tallet gik mændene almindeligvis i hjemmevævet vadmelstøj. Efterhånden gik vævningen over til folk, der drev væveriet som håndværk. Vi havde dygtige vævere her på Thyholm med sans for far-



Fru Jørgensen havde systue på Enghave vej nr. 11, omkr. 1912. Her ses en flok elever - fotograf Vejrup i Hvidbjerg.

vesammensætning. Det betød meget f.eks. i en olmerdugsdyne, at det var et smukt mønster. Den skulle holde i flere generationer, og de rene klare farver var en fryd for øjet.

Det var en god hjælp til indtægterne i et husmandshjem, hvis konen kunne væve for fremmede. Der skulle stadig bruges lagen- og linnedlærred, stof til håndklæder, viskestykker, forklæder, skjorter m.m.

Kvindernes mange forskellige beklædningsgenstande: Særke, livstykker, skørter i massevis, ærmetrojer, forklæder krævede meget stof. Forklæder brugtes både til pænt brug og til daglig. Også i skolen havde pigerne forklæde på for at skåne kjolen. Uldne strømper havde både mænd, kvinder og børn, ligeledes træsko til daglig. Om sommeren gik mændene i »pløeshuser« (svarende til Blichers stunthoser) d.v.s.- hoser uden sål, med en rem under foden og en løkke om den midterste tå eller storetåen. Med et par gode halmvisker i træskoene var man godt hyttet om fødderne. En halmvisk var ikke bare en tot halm, der var puttet i træskoene. Nej, den var flettet på en bestemt måde, afpasset efter træskoens, så den ikke fulgte med, når man tog træskoene af. Til pænt brugtes sko med spænder eller støvler.

Det var ikke alle unge piger, der blev gift. Derfor kunne det falde i ugifte kvinders lod, når frierne udeblev, at måtte ernære sig ved vævning, spinning eller anden form for håndarbejde. Selv havde de et godt udstyr liggende parat; det skulle en ung pige helst have.

Det kunne måske knibe i hjemmene at overkomme selv at sy de mange stykker beklædning. Men så kom sypigen eller skrædderen rundt med sin maskine og ordnede familiens garderobe. De havde nok at lave og blev tit flere dage, ja, indtil en uge på samme sted.

Tidligt var der systuer, hvor unge piger kunne blive oplært. I mange år hørte det med til en god uddannelse at have været på en systue mindst et halvt år.

Vask

Fra de første primitive hånddrevne vaske- og vridemaskiner til den automatiske, som vi kender den, ligger en lang udvikling. Der er ikke længere noget, der hedder storvask. Man vasker, når der er nok til at fylde maskinen. Men engang var det anderledes.

Storvasken var et af de regelmæssige tilbagevendende arbejder, der måtte planlægges og passes ind i den øvrige arbejdsrytme. Samtidig skulle også de nødvendige daglige pligter klares. En stor vask kunne gerne tage en uges tid, fra tøjet blev sat i blød til det sidste var rullet og strøget.

Det hvide tøj blev kogt i gruekedlen tilsat soda og brun sæbe, derefter vasket på bræt og finkogt i sæbespånér. Kulørt tøj blev skrubbet på vaskebræt i sæbevand. Det hele blev til sidst skyllet i 3-4 hold koldt vand. Om sommeren kunne dette foregå udenfor ved pumpen. Så var man fri for at bære de mange spande vand. De store tøjstykker skulle man helst være to om at vride, også efter at man fik vridemaskinen til hjælp. I ældre tid brugtes træbaljer til vask. Disse afløstes af zinkbaljer, der blev forældede, da plastbaljer kom frem. Mange steder stod der på loftet en håndtrukket rulle med store marksten i; her blev duge, lagner og håndklæder rullet.

Inden de elektriske strygejern kom til, havde man jern, der skulle varmes på komfuret, og før dem igen strygejern af messing, hvori man kunne lægge en glødende jernbolt.

En stor lettelse var det, da »Henko og Persil« kom på markedet. Men før den her omtalte periode anvendte man til vasken bøgeaske, som blev kogt med vand til lud. Denne blev hældt over tøjet, som stod til næste dag, hvorefter man bankede luden ud med en banketærskel. Derpå blev tøjet skyllet og tørret og til sidst rullet på et langt bord med et manglebræt.

Sygdom og død

I året 1874 var gennemsnitslevealderen i vore fem sogne knap 37 år. Det skyldtes jo først og fremmest den omstændighed, at spædbørnsdødeligheden endnu på den tid var stor. De små børn var ikke i besiddelse af den fornødne modstandskraft, når de blev ramt af smitsomme sygdomme: Difteritis, mæslinger, kighoste og skarlagensfeber. Også tuberkulosen, som blev kaldt for tæring, var meget udbredt, hvorimod barselfeberen var på retur. Men nogle blev da også rigtig gamle. Især en del mænd nåede op over 80-års alderen.

Man levede tæt på hinanden i det gamle landsbysamfund. Mand, kone, børn, tjenestefolk og måske også aftægtsfolk spiste af samme fad og levede deres liv i fællesskab i arbejde og hvile.

Men det var ikke bare idyl! Renligheden var det så som så med. Derfor kunne en smitsom sygdom hurtigt brede sig.

Efter 1. verdenskrig hærgede »den spanske syge«, som tog sine ofre. I forvejen havde tuberkulosen i mange år været en svøbe. Mange blev revet bort i en ung alder. Dårlige boligforhold, såvel som dårlig ernæring, var befordrende for sygdommen. Derfor var det ofte de økonomisk dårligst stillede, det gik værst ud over.



I de fleste soverum var der ingen mulighed for opvarmning i en lang sygdomsperiode. Patienten skulle derfor være varmt påklædt. Her er også gjort noget for at hygge i rummet - og de fine kopper er sat frem.

Sognerådet i Hvidbjerg havde i 1906 planer om oprettelse af et tuberkulosehospital i Hvidbjerg, i umiddelbar nærhed af det da eksisterende sygehus, nærmere betegnet i distriktslægens have. Men planen nåede aldrig at blive ført ud i livet. Af en eller anden grund var distriktslægen imod det.

Den sidste færd

»Når aftægtsfolkene ved døden afgang, er aftægtsyderen pligtig at besørge og bekoste dem en hæderlig og anstændig begravelse efter egnens skik og brug«.

Sådan omtrent sluttede de fleste aftægtskontrakter. Det var af stor betydning, dette med skik og brug, og kun få turde sætte sig ud over det. De gamle havde altid ligtøj liggende, som de skulle »klædes hen i«, når de døde. Kisten stod i dagene inden begravelsen i storstuen eller i vognskuret, som var beklædt med lagner og pyntet med grønt. Ved en stor begravelse kunne der være 30-40 hestekøretøjer og op til et par hundrede mennesker til frokost inden begravelsen. Dette blev senere ændret til kaffedrikning. Når alle var forsynede, skulle liget synges ud og kisten lukkes. Det var degnen, som sang for. Måske havde han også forfattet et gravskrift med nogle ligvers, et såkaldt testimonium, d.v.s. en skildring af den afdødes levnedsløb, i blomstrende vendinger. Disse gravminder blev ofte indram-

met og ophængt i storstuen. Mange steder er de endnu bevarede. I visse tilfælde kan de give slægtshistoriske oplysninger, som ikke findes andre steder.

Før det blev almindeligt, at snedkeren eller tømreren havde en speciel ligvogn til rådighed, brugte man den bedst egnede vogn, som fandtes i nærheden. En gårdmand med et par gode heste valgtes til at køre, og ved siden af ham på bukken sad en af den nærmeste familie. Hvor der ikke var langt til kirke, gik en del af mændene bag ved ligvognen. Var der »fine« folk imellem, havde disse høj silkehat på hovedet, ellers var det bowlerhat og mørkt tøj, så vidt muligt. Ligvognen måtte selvfølgelig ikke køre stærkere, end de gående kunne følge med i almindeligt tempo. Endnu i slutningen af sidste århundrede var det ikke altid, at kisten kom ind i kirken, men tit blev den ført direkte til graven, hvor præsten holdt en kort tale. Det må vel antages, at præsten skulle have en større betaling for at holde en længere ligprædiken inde i kirken.

I en regnskabsbog ses, at udgifterne ved en begravelse i 1915 var følgende: Præsten 30,00 kr., kirkesangeren 20,00 kr., organisten 5,00 kr., graveren 27,00 kr. Desuden kostede kisten 52,00 kr.

Fra Hvidbjerg sogn kendes en skik med at »bære kirkelys«. (Omtalt i Egnsh. Årsskrift for Thyholm og Jegindø 1979). Det har ikke været muligt at finde oplysninger om noget tilsvarende fra de andre sogne på Thyholm. Derimod vides, at man både i Hardsyssel og Sydthy har kendt til skikken.

Det foregik nogenlunde på den måde, at to mænd, gerne af de nærmeste naboer, gik foran ligvognen og bar hver sit store alterlys på en ganske bestemt måde. På lysene var hæftet nogle plader eller skjolde med afdødes navn eller initialer. Inde i kirken blev lysene sat i de store stager på alteret og derpå tændt. Derefter blev de tændt ved kommende gudstjenester, indtil de var nedbrændt.

Der var selvfølgelig også kranse og blomster ved begravelser i tidligere tid, omend ikke i så store mængder som nu. I stedet for at give blomster skete det, at flere slog sig sammen om at give en mere holdbar krans, lavet af forsølvede blade. I denne sølvkrans blev den afdødes billede senere indsat og kransen indrammet.

Begravelsesgilder adskilte sig nok ikke så meget fra andre gilder bortset fra, at de ikke var slet så omfattende. Dog kunne 2. dags gilde også forekomme efter begravelser.

Fritidens glæder

Ingen skal forledes til at tro, at man levede en grå og glædesløs tilværelse i gamle dage; hvis man med gamle dage mener tiden, før der kom telefon, biler og radio.

Der opstod nemlig en hel del foreninger: Ynglingeforening og pige-forening (K.F.U.M. og K.), læseforening, gymnastikforening, håndgerningsforening. Der var husflidsskole, sangkor og dilettant. En af de første foreninger var Thyholms totale afholdsforening, hvis vigtigste formål det var at støtte dem, der havde vendt ryggen til drikkeriet. Foreningen stiftedes 1882. De første år holdtes møderne i lejede lokaler hos private i Hvidbjerg by. Siden blev Afholdshotellet rammen om sammenkomsterne. Om sommeren arrangerede afholdsforeningen møder i Nr. Hvidbjerg plantage. Især grundlovsmøderne

Thyholms Afholdsforening
afholder den halvaarlige ordinære **Generalforsamling** Lørdagen den **14de Januar, Kl. 6^{1/2}, i Afholds-**
hjemmet i Hvidbjerg.
Bestyrelsesvalg.
Valg af en Delegeret.
Regnskabet fremlægges.
Medlemmerne bedes møde.
Bestyrelsen.

Thisted Amts Avis 11. jan. 1888



Gymnastikhold (Fruehold) fra sidst i 30'erne. Bagerste række fra venstre: 1 Jensine Raaby, 2 Karen Raaby, 3 Ellen Schjødt, 4 Fru Styvelgaard, 5 Grethe Schjødt, 6 Dagny Stockholm. Mellemste række fra venstre: 1 Fru Portør Christensen, 2 Fru Michaelsen, 3 Andree Rokkjær, 4 Anna Nielsen, 5 Helga Christensen. Forreste række fra venstre: 1 Edith Odgaard, 2 Fru Conrad Thomsen, 3 Fru Bestyrer Hansen, 4 Helga Poulsen, 5 Sigrid Vangsgaard.

huskes af mange. Det var udflugtsmål for hele familien. Man medbragte madkurve, og om aftenen spillede et hornorkester fra tårnet af Afholdshotellet - også kaldet Kastbjergs hotel. Der nedsattes et udvalg, som alene skulle sørge for at ordne det fornødne ved disse møder og især, at der blev holdt taler af både politisk og kristelig karakter. Dette udvalg fungerede i 50 år. I nyere tid afholdtes møderne i anlægget.

I 1907 havde man slået sig sammen med »Blå Kors« og talerne var P. Odgaard, »Tastumgaard« og kammerherre Barner. Der kom over 1.000 mennesker.

Nr. Hvidbjerg plantages historie går tilbage til 1892, da gårdmændene gik sammen og blev enige om at tilplante deres fælles gadejord, sådan som det var sket andre steder på landsbyens gamle stævneplads.

Også i »Odbygaard«s, »Stenshøjgaard«s og »Futtrup«s plantage i Styvel blev der holdt møder.

Vi må heller ikke glemme Egebjerg plantage, hvor Anton Christensen (fra Meldgården) i en lysning havde både pavillon og vandrerrhjem. Det lå i et dejligt terræn med en skøn udsigt. Her kom cyklende ungdom til leg og sang, og større selskaber andre steder fra fandt også vej hertil.

Man stillede ikke de store krav til komfort. Før bilernes tid var det ikke ualmindeligt, at nabofamilier slog sig sammen om en udflugt i stive høstvogne, f.eks. til Ashøje.

Landsbyfællesskab i 1930- og 40'erne

Man kom hinanden ved på en god måde, tog del i hinandens sorger og glæder og hjalp hinanden, når der var behov for det. Gik man i »byen« satte man en kæp i døren til tegn på, at der ingen var hjemme, hvis der skulle komme besøg. At låse var overflødigt. Tyve regnede man ikke med. Derimod var der plads til originaler.

Kom der småbørn til huse, var det nabokonerne, som trådte hjælpende til. Ved sygdom blev der sendt mad til patienten, og skete der dødsfald, var det også en af nabokonerne, som »klædte liget hen«, og en af gårdmændene med et par gode heste, som kørte ligvognen ved begravelsen.

De lange vinteraftener gik man skiftevis på besøg hos hinanden. Man hyggede sig sammen med kaffedrikning, radio og forskellig slags spil, mens ilden buldrede i kakkelovnen. Kvinderne havde dog altid et håndarbejde ved siden af til at udfylde pauserne med.

På den tid var der endnu karle og piger på gårdene. De lune sommeraftener mødtes de med andre unge fra »byen« til forskellige slags boldspil eller

leg. Når det var ved at mørkne, endte karlene altid ved hakkelseskisten i hestestalden. Her drøftedes så tidens problemer til akkompagnement af »øgenes gumlen«. Rødgrød var sommeraftenernes traktament, gerne med nymalket mælk og rugbrød til. Forøvrigt var mange bønderkarle virkelig dygtige til at spille harmonika. Det satte kolorit på fritiden.

Sommeren var også ungdomsgildernes tid. Der kunne godt være op til 40-50 unge ved sådanne gilder. Man legede på en græsmark eller plæne de gamle sanglege: »Tyv ja tyv det skal du være, for du stjal min lille ven«, »Herlig en sommernat«, »Syv raske piger i en ring«, »Skære, skære havre« eller »To mand frem for en enke«.

Ind imellem serveredes kaffe og masser af kage. Var vejret mod forventning dårligt, måtte man ty til indendørs lege som Ordsprogsleg, »Thepotte«, Blinkeleg m.v.

Det hørte med til forsommerens arbejde at grave »hovtørv«. Helt fra udskiftningens tid hørte der til gårdene et hede- eller kærskifte, hvor nogle får kunne græsse, og hvor man kunne grave tørv til eget forbrug. Hovtørv var overfladetørv, der blev skåret ud i store firkanter og lagt til tørre. Der var vel ikke så megen brændværdi i dem, men de kunne holde på ilden og varmen. I den åbne skorstens tid satte man dem rundt om trefoden, eller man kunne lægge en tørv på ilden for at holde på gløderne til næste gang, man skulle bruge ildstedet. På lignende måde anvendtes hovtørv i komfuret og bilæggeren, hvori man fyrede fra køkkenet. Der var ofte et stykke vej at køre, når der skulle graves tørv. Derfor var der mad og drikke med i vognen, så det var næsten som en slags udflugt - i hvert fald en afveksling i det daglige arbejde.

Og »hovtørvene« var trods alt et godt og billigt supplement til det indkøbte brændsel.

Den 15. maj 1938 var en stor dag i Thyholms historie. Da blev Oddesundbroen indviet, og pludselig var vi i forbindelse med den store verden. Der var opstillet tribune til kongefamilien og de særlig indbudte, og mange tusinde mennesker overværede begivenheden. Vi blev landfaste med Hardsyssel.

1938 var også 150-året for stavnsbåndets ophævelse. I den anledning vist i Struer stavnsbåndsfilm »Kongen bød« med mange af datidens kendte skuespillere. Nu, da man ikke skulle tænke på færgetider, var det en smal sag at cykle til Struer. For nogle blev det deres livs første rigtige biograftur og en stor oplevelse. 1700-tallet blev rykket nærmere, og man kunne danne

sig en forestilling om datidens vilkår. Om få år er det de 200 år, der skal fejres!

Efterkrigstid

Vanskeligheder med at få ordentlig tøj under anden verdenskrig gjorde, at pulterkamrene blev endevendt og indholdet udnyttet med utrolig opfindsomhed og fantasi. Husmødrene hjalp hinanden med gode råd og ideer.

Rationeringen på det madmæssige område kom man også igennem uden men. Selv kaffeerstatning og kager bagt med bygmel smagte egentlig helt godt, når først man havde vænnet sig til det. Men det var alligevel rart, da rationeringen endelig hørte op i 1953. »Krigskram« blev skiftet ud med varer af god kvalitet.

Disse år blev overgangen til den tid i historien, som nu bliver kaldt »de glade tressere«. Da gjaldt det om at købe, bruge og smide væk. Sådan gjorde man nemlig i Amerika! Ikke gemme på noget, som lige så godt kunne kasseres. Man kunne jo bare købe nyt! Engangsemballage blev tidens løsen. Det var stik imod den nøjsomme livsstil, mange var opdraget i, og affaldsdyngerne hobede sig op. Heldigvis har de senere år vist, at genbrug ikke er helt glemt. Økonomisk krise kan vende op og ned på mange ting.

I de seneste 30 år har de enkelte landbohjem fuldstændig skiftet karakter. Livet på landet har ikke mere romantikkens skær over sig. Virkeligheden kan være barsk nok. Kun få steder er der nu medhjælpere. Det begyndte så småt med, at manden på den lille bedrift tog arbejde på slagteri eller fabrik for at klare sig. Men der blev også brug for kvinderne især til pasning af syge, gamle og børn. Mange kvinder har i dag en uddannelse, de gerne vil bruge, og lønnen er jo ikke uvæsentlig, enten det er i en landbobedrift eller et arbejderhjem.



Rationeringen varede for visse varegrupper til først i 1950'erne.

Nogle steder har man specialiseret sig enten i svinehold eller kvægdrift. Andre steder står staldene tomme. Ingen køer brøler mere efter at komme ud på græs. Store maskiner ordner markarbejdet, når sæsonen er inde. Kan den »ny tids bonde« også høre lærkesangen? Eller overdøves den helt af motorlarm?

Når dagen hælder, samles familien ved middagsbordet, mens dagens oplevelser deles, og trætheden begynder at melde sig for børn og voksne. Om dette er en livsform, der kan bygges videre på, må fremtiden vise.

Julen og dens skikke

Adventskransen har ikke nogen gammel historie her på egnen. Men under 2. verdenskrig bag mørklagte vinduer fik den en kærkommen udbredelse. Adventskransen var med til at lyse op i en i dobbelt forstand mørk tid og blev også brugt som motiv på julemærket 1946. Siden har den hørt med til tiden før jul. Julestræets historie på Thyholm går længere tilbage. Selv om det første juletræ i Danmark blev tændt i begyndelsen af 1800tallet, varede det dog længe, inden skikken nåede hertil. H. C. Andersen beretter om juletræ og stads i midten af sidste århundrede, men det var fra de store herresæder, hvor han havde sin gang.

Præstegården gik ofte foran med det nye. Med god grund kunne man kalde dem for sognenes kulturcentre. Det var da også pastor Paludan, der, efter at han i 1885 var kommet til Sønderbjerg fra Idom, begyndte med at have juletræ i præstegården. Hos Nicolaj Overgaard på »Overgaardsminde« havde man dog allerede i 1872 juletræ med lys og hjemmelavede kræmmerhuse, hjerter, kurve og jacobsstiger. Hans kone, Anne Marie, var fra Ringkøbing, og har sikkert kendt til juletræ fra den egn. Men nye skikke fik ikke uden videre indpas på Thyholm. Der skulle endnu gå nogle år. Så holdt man juletræ i missionshuset, og forskellige foreninger fik juletræ på programmet. Lidt efter lidt blev det almindeligt at have juletræ i hjemmene. I begyndelsen var det vel uden eller med sparsomme gaver. Med tiden har det udviklet sig til den helt store overflod til belastning af både tid og pengepung. Det giver stof til eftertanke, når det nu om dage hedder: Gaven til ham/hende, der har ALT.

Imens konkurrerer engle og nisser side om side - i forretningsverdenen, i ugebladene, i hjemmene.

Julen er vel den af vore højtider, hvortil der er knyttet flest traditioner, og dog er de fleste af traditionerne næppe særlig gamle. For hundrede år siden

fejrede man julen som en stille højtid, hvor man fik god mad og ellers ikke foretog sig noget unødvendigt arbejde.

Til jul blev der bagt sigtebrød, kavringer, hvedekage, pebernødder og småkager. I hjem med tilknytning til fiskeriet kendte man også at bage ålekage, d.v.s. en saltet ål, der blev rullet ind i sigtebrødsdejg og bagt.

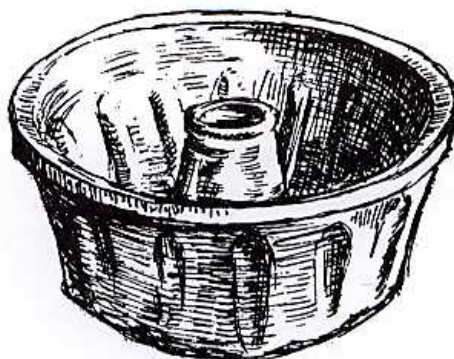
Juleaftensdag kl. 12 spiste man nogle steder kavringer med kogt Øl eller sylte og stuede kartofler. Der var selvfølgelig forskel på skikkene i de forskellige hjem. Men risengrøden var nok den almindeligste juleaftensmad. Om man så fik gås eller flæskesteg bagefter afhang vel af, hvad man selv havde til rådighed. I nyere tid er risengrøden afløst af ris à la mande, der serveres efter stegen som dessert med mandel i og frugtsovs til.

Man havde dejlig slagtemad, brød og pålæg i julen, så hvis der kom gæster til døren, måtte de nyde noget for ikke »at bære julen ud«.

For ca. 30-40 år siden blev det skik at holde gudstjeneste juleaften. Ellers var det juledag, der var den store kirkelige festdag. En sådan juledag var de fleste hjem repræsenterede i kirken. Nogle dage i forvejen havde degnen sendt offersedler med skolebørnene hjem. Der var to forskellige farver, og heri lagde man pengestykker til henholdsvis præst og degn. Når offersalmen lød, gik man op til alteret og ofrede. Denne ofring holdt op ca. 1920.

2. juledag var det tjenestefolkenes tur til at komme i kirke.

I halvhelligdagene holdt man gilde, som gik på omgang i nabolaget. Børn og voksne legede med pebernødder: »Effen eller ueffen«, »Min gris render i skov«. Også de klassiske spil som Dam, Mølle (Råe), Skak og Domino kendte man tidligere. Ofte var legetøjet hjemmefremstillet. På årets sidste aften skød man nytåret ind med forskelligt fyrværkeri, knaldhætter, hundepistoler og store kanonslag. »Nytårskunster« af uskyldig art hørte med til denne aften, som f.eks. at gemme havelågen eller kaffekanden hos naboen eller måske hejse natpotten op i flagstangen. I mere alvorlige tilfælde skilte man en arbejdsvogn ad og samlede den igen på ladetaget.



*Slagform
i keramik
glødet ind og ud.*

Julen varede til hellig tre konger. Så blev julepynten taget bort. Når det tre-grenede lys var brændt ned, var julen ovre, og man gled igen ind i den daglige arbejdsrytme.

Se nu er da julen straks forbi.

Det er helligtrekongers aften.

*Så ender den rare jul; men vi
er glade, at vi har haft den.*

(Fra »Peters Jul«)

I lyst og nød

Det var især ved bryllup, barnedåb og begravelse, man holdt fest. I god tid forinden havde man antaget en mand af nærmeste bekendtskab til at byde til fest. Vedkommende gik så rundt til alle, der skulle med, og afleverede et bestemt ritual. Ingen måtte forstyrre ham, før han var færdig. Men så ville han også godt have et traktament, inden han gik videre til næste sted, hvor alt foregik på samme måde.

Det ægtepar, der blev bedt om at »gå hjemme«, havde et betroet hverv. De skulle lede opvartningen og bespisningen af de mange mennesker og sørge for, at alt klappe-

Inden brylluppet skulle der lyses tre gange i kirken. »Hvis nogen har noget lovligt at indvende!« Der kunne i stedet søges om »Kongebrev«, hvorved man undgik lysning i kirken og endda fik lov til at blive viet hjemme i stuen. Der var mange forberedelser at gøre, forinden et stort bryllup skulle løbe af stabelen. I tiden før brylluppet var det tidligere skik at give »send« i form af forskellige slags fødemidler til brudens hjem, hvor festen holdtes. I virkeligheden var det en slags sammenskudsgilde. Det betød, at alle kunne få råd til at feste sådan, som det var skik og brug på egnen. Da der kom flere penge mellem folk, gik man over til at give gaver til brudefolkene.

Af 9 alen sort stof a 3,00 kr. kunne der blive en pæn kjole til bruden. Den var anvendelig i mange år bagefter. Det lange hvide slør blev fæstnet til det opsatte hår med en myrtekrans. Til samme formål plyndredes moderens myrteplante, som hun havde stående i et nordvindue. Myrten betragtedes som tegn på jomfruelighed ifølge gammel folketro, som der tidligere fandtes og vel stadig



*Manglebrædt
Kæmstige fra
Risen med stuen*

findes rester af. Hvis det regnede på bryllupsdagen, regnede der guld i brudens skød, (varsel om børn i ægteskabet).

Når bruden blev overdænget med ris, var det for at de ikke skulle komme til at mangle brød. Oprindeligt brugte man korn. Det betød lykke, når brude-sløret blev revet itu. Hestesko har også været meget anvendte som symbol på lykke. Bruden havde en lille rokokobuket i hånden, og brudgommen var i pænt sort tøj med knækflip. Efter 1. verdenskrig gled den sorte kjole ud til fordel for den hvide, og der skete forandringer i kjolelængden således at man i 1920- og 30erne brugte helt korte. Men allerede i 1907 kendes fra Hvidbjerg et eksempel på en hvid brud.



Hun må have været meget dristig! Når en far fører sin datter til brudeskamlen, går han korrekt i højre side af midtergangen med bruden til venstre. Efter vielsen går bruden ved højre side af sin mand ud af kirken. I begge tilfælde kommer bruden til at gå i kvindesiden, nordsiden. Det er således rester af gammel tradition fra den tid, da mænd og kvinder sad i hver sin side i kirken. I tidligere tider gik de også ind ad hver sin dør. Men for længe siden, ingen ved vist rigtig hvornår, blev den ene dør tilmuret. For Hvidbjerg, Lyngs og Søndbjerg kirkers vedkommende var det norddøren (kvindedøren), der blev lukket, mens man i Odby og Jegindø har fundet det mest praktisk at benytte norddøren som indgang. Dog havde man i den gamle Jegindø kirke (før 1918) våbenhus mod syd. For flere generationer siden blev det almindeligt, at mænd og kvinder sad sammen i kirkestolene. For enlige kvinder gælder det nok, at de stadig synes at høre til i nordsiden.

Bruden i sort, med slør og myrtekrans.

Selv om den tid var forbi, da forældre alene bestemte, hvem børnene skulle giftes med, så havde de dog stadig et stort ord at skulle have sagt. »Lige børn leger bedst«, sagde man. I mange tilfælde blev det i nabolaget, man fandt sin tilkommende. Ofte blev det til dobbelt svogerskab.



Jegindø kirke, før ombygningen i 1918, med det lille våbenhus mod syd.

Men der kom også nyt blod til, og slægternes tråde blandede sig med andre udefra. På bryllupsdagen kom gæsterne til frokost. Derefter kørte alle i kirke, og efter vielsen fik man kaffe og kager, siden festlig middag med suppe, steg og dessert.

Brylluppet var afslutningen på ungdomstiden, og som regel holdtes gilder i flere dage. Ved 2. dagsgildet var det først og fremmest medhjælperne fra den første dag, som skulle bespises.

De første glade dage i ægteskabet kaldtes »Hvedebrødsdage«. Tidligere spiste man kun hvedebrød ved højtider og festlige lejligheder.

Næste generation

Går vi tilbage til 1870-80erne blev størsteparten, ca. to tredjedele af de nyfødte børn, hjemmedøbt. Det skete først og fremmest, fordi børnene tit var svage ved fødselen, men det betragtedes også som en stor forsømmelse fra forældrenes side, hvis barnet døde uden at være døbt.

Vel havde man både læge og apotek på de tider, men »doktoren« sendte man kun bud efter i nødstilfælde. Lægehonoraret skulle man selv betale. Da man jo ikke kunne ringe efter lægen, skulle der sendes en vogn efter ham. Måske var han på sygebesøg et andet sted, så der kunne gå lang tid med at vente. Hjemmedåben skete som regel den samme dag, som barnet var født eller dagen derpå, og blev udført af sognepræsten eller i nødstilfælde af læreren eller jordemoderen. Når fødselen var vel overstået, og der var serveret stærk sort kaffe til jordemoderen og hendes hjælpere, kunne mor og barn modtage barselvisit af omegnens koner. De kom med deres

bedste retter i barselpotter. Denne skik er for længe siden afløst af andre former for gaver til såvel moderen som barnet.

Indtil midten af 1900-årene foregik fødslerne almindeligvis i hjemmene. Men for jordemoderens vedkommende var det mere behageligt at arbejde på et sygehus, hvor der altid var det nødvendige til brug ved fødsler, og således blev da det lille Hvidbjerg sygehus på det nærmeste fødeklinik i en årrække. Nu foregår alle fødsler på centralsygehuset i Holstebro.

Ifølge Moseloven (3. mos. 12) var kvinden uren efter en fødsel. Efter gammel vedtægt fra katolsk tid skulle barselkonen holde sig hjemme de første seks uger efter fødslen. Først da kom hun i kirken, hvor hun blev »indledt« af præsten, der modtog hende i våbenhuset. Her holdt han en lille tale til hende og fulgte hende ind i kirken til hendes sædvanlige plads. Med sig havde hun en eller flere kvinder af nærmeste bekendtskab. Som det var skik ved andre kirkelige handlinger, måtte også kirkegangskonene give sit offer til præst og degn efter prædikenen.

Indledning i kirken var blevet frivillig allerede i midten af 1700-tallet, men skikken holdt sig et stykke ind i vort århundrede.

Hvis barnet var hjemmedøbt, kunne fremstillingen jo passende falde sammen med moderens kirkegang. Det var dog ikke nær altid, det skete. Blev barnet derimod døbt i kirken, foregik det gerne på en af de første søndage efter fødselen. Gudmoderen, som skulle holde barnet over dåben eller ved fremstillingen, var en hædersgæst, som blev valgt med omhu. I mange tilfælde måtte præstens eller degnens kone holde for. Ved siden af gudmoderen stod pigen, som holdt huen under dåben. Desuden var der mindst 3 mandlige faddere af nærmeste familie eller omgangskreds. Efter dåben holdtes faddergilde, mens barnet sov sin første søvn i dåbstøjet, tidligere benævnt kristentøj.

I årene 1872-73 kom der nye unge præstefolk til Søndbjerg (P. Rønne) og Jegindø (S. Poulsen). Og med nye folk kommer nye skikke. De unge præstekoner bar selv deres børn til dåben! Det var man jo ikke vant til her på egnen. Det anfægtede da heller ikke de »indfødte«. De fortsatte som de plejede, som skik og brug var her. De kunne næppe heller have forestillet sig, at det engang ville blive fædrenes tur.

Barnelivets fagre dage

Som led i børnenes opdragelse og oplæring til nyttige samfundsborgere var det forældrenes opgave at finde beskæftigelse, som passede til børnenes alder og kræfter. Dette har aldrig voldt store vanskeligheder i landbo-

hjemmene. Børnene har meget tidligt kunnet passe får og gæs. Der skulle også vandes køer og kalve. Den stenpikkede gårdsplads skulle luges og fejes. Børn kunne løbe ærinder, hjælpe til i haven, bl.a. plukke bær. De lidt større børn lugede roer, hjalp ved høbjærgning på staldloftet, ved gulvning af kornneg og senere ved tærskning i laden. Men selv om børn tidligt måtte erfare arbejdets velsignelse, blev der dog af og til tid til leg, i skolefrikvartererne, ved børnefødselsdage og familiesammenkomster i hjemmene. »Hva ska wi spøg« hed det på thyholmsk. og så kom der forskellige forslag til leg: »Fowår å find'«, »Klap op«, »Dryw so te hwol'«, »Blindbuk« o.s.v.

Fra barn til voksen

Konfirmandundervisningen kunne begynde, når skolekommissionen ved den halvårslige overhøring havde fundet børnene dygtige nok til at udskrives af skoleprotokollen. Der var dog mulighed for, efter nærmere bestemmelse fra skolekommissionen, at få en times undervisning ugentlig om vinteren, hvis man efter konfirmationen ønskede »at øve sig videre i skrivning og regning eller tage del i anden nyttig undervisning«.

Det gjaldt om at kunne sin katekismus, når man skulle konfirmeres, ellers kunne man let risikere at gå om igen. Konfirmationen betød, at man var et voksent medlem af menigheden og kunne deltage i nadveren.

1. søndag efter påske var konfirmationssøndag. I kirken stod man efter dygtighed ved overhøring. Drengene var i habit og pigerne i sorte, dog ikke helt lange kjoler. For børn fra mindrebemidlede hjem var det oftest tøj, som havde været brugt til ældre søskende. Støvlerne, de havde på, gik også i arv. I trit med brudekjolerne blev også konfirmationskjolerne hvide og korte i tyverne, for så senere at gå den anden vej. Drengenes påklædning ændrede sig til matrostøj en del år, men blev igen til habit.

Konfirmationsdagen har været fejret som en familiefest, ligesom den stadig bliver det. Barnets faddere er hædersgæster. Deres forpligtelser er forbi, nu da barnet er kommet til skelsår og alder og er blevet oplært i den kristelige børnelærdom.

Gaver til konfirmationen var en sjældenhed i gamle dage. Bedstefaderens guldur var dog en undtagelse. Det var selvfølgelig bestemt for sønnesønnen, som var opkaldt efter ham.

Når et barn var færdig med skolegangen og skulle i fremmed tjeneste blev det forsynet med en skudsmålsbog, hvori sognepræsten indførte navn, fød-

Skudsmaalshog

for

Joseph Albrecht Schuler

Pris: 20 Ore indbundet.

Godkendt i Genhold til Justitsministeriets
Cirkulære af 27de Januar 1880.

Trykstedet.

Forlag af J. S. Schults

Paaske hos Th. Lind, Graabjergvej 11.

8

Joseph Albrecht Schuler
har gaaet mig fra 1-2de
1894. til 1-2de 1895
etke. Bort af og ind
Lange

*Tommy, Joseph
Albrecht Schuler
har gaaet mig fra
1-2de 1894 til 1-2de
1895. Bort af og ind
Lange*

Har gaaet mig fra 1-2de
1894. til 1-2de 1895
etke. Bort af og ind
Lange

9

*Har gaaet mig fra 1-2de
1894. til 1-2de 1895
etke. Bort af og ind
Lange*

Jul 27/91. 1891. 1891.

*Har gaaet mig fra 1-2de
1894. til 1-2de 1895
etke. Bort af og ind
Lange*

Anders Kornhøj

*Har gaaet mig fra 1-2de
1894. til 1-2de 1895
etke. Bort af og ind
Lange*

Anders Kornhøj

sels- og dåbsdato, tidspunktet for vaccination, udskrivelse af skolen, og hvornår konfirmationen fandt sted.

Skudsmålsbogen fungerede som flyttebevis og skulle påtegnes af sognefogeden, når et tyende flyttede til et andet sogn at tjene. Ligeledes skulle husbond anføre, fra og til hvilken tid fæstemålet gælder og til hvilken løn. Ved afrejse til et nyt sted måtte husbonden igen indføre i skudsmålsbogen, hvor længe tjenestetiden havde varet.

Ved forsømmelse kunne husbonden straffes med bøder fra 2 - 20 kr. Og i tyendeloven § 63 hedder det: »Den, som udriver blade af sin skudsmålsbog eller forsætligt gør noget i samme ulæseligt, bør bøde fra 10 - 20 kr. eller straffes med simpelt fængsel i indtil 8 dage eller fængsel på vand og brød i indtil 3 dage.

Hvo som forfalsker en skudsmålsbog, straffes efter de derom gjældende lovbestemmelser«. Det var hårde betingelser.

En ny tid

I årene før og efter århundredskiftet blev mange nye stuehuse bygget. De gamle lave bygninger uden særlig pomp og pragt blev erstattet af en helt anden byggestil. Vinduerne blev større, der blev højere til loftet, og



Gaskomfur og køleskab har holdt sit indtog. I forgrunden de gamle kom ur med messingstangen omkring.

der kom kælder under en del af huset. Der var trappe op til indgangsdøren, flere stuer og værelser.

Den ændrede boligindretning forøgede rengøringsarbejdet. Det gjorde dog knap så meget, da der var hjælp nok at få.

En af de store forandringer var jo, at komfuret nu mange steder afløste det åbne ildsted, og kakkelovnen kom i stedet for bilæggeren. Med komfuret fulgte nyt køkkentøj, bageredskaber m.m. Det var slet ikke så lige en sag at fyre i komfur. Det krævede øvelse. Der blev da også givet anvisning på fyring i komfur i datidens kokebøger. Især voldte det problemer at fyre, så ovnen fik tilpas med varme. Når man så havde lært det, var det jo et fremskridt at kunne bage forskellige slags kager, der ikke var mulighed for i den store ovn. I mange hjem blev den gamle store bageovn stående mange år efter, den var i brug, d.v.s. under 1. verdenskrig, da brødet blev rationeret, kom ovnen til nytte igen.

Komfuret havde en dejlig og praktisk indretning, som kaldtes vandgryden, i realiteten en varmtvandsbeholder. Selv om vandet skulle hentes udefra og hældes deri, og bagefter ved brugen tages op med en øse, så var det dog en god udnyttelse af varmen.

Det gamle møblement i stuen blev tid efter anden afløst af »moderne« ting som buffet, spisebord med udtræk, højryggede stole, tobaksbord med pibebræt over, måske var der også kommet et stueorgel og en chaiselong med



Stueinteriør fra Gadegaard i Semb. Søren Jensen hygger sig med sin kone, Maren, og datteren Stinne. De mange familieportrætter ses i baggrunden. (omkr. 1920).

plydsbetræk. Man begyndte også så småt at pynte op med raderinger på væggene. Storstuen blev til den pæne stue med fine mahogni og plydsmøbler, etagere, nips, søjler, palmer og masser af familieportrætter på de med broderede lyseduge pyntede borde. Der var tykke uldne gardiner om vinteren og hvide blondgardiner om sommeren.

I soveværelset kom der senge med fjedermadrasser, toiletmøbel og servante. Når dertil kom pasning af kakkelovne, petroleumslamper og ferniserede gulve, var der nok at tage sig af for kvinderne. Til gengæld blev de befriet for nogle af de store arbejder, som brygning og bagning af rugbrød.

Også ulden holdt man op med at forarbejde, og det betød, at de unge piger ikke mere var så bundet af at skulle arbejde for husmoderen om aftenen, men kunne deltage i foreningsliv, gymnastik m.m.

Efterhånden slap kvinderne mange steder for malkning. Det gav ekstra tid, som passende kunne anvendes til at gøre mere ud af både blomster og køkkenhave.

Primus og primusovn kom rigtig i brug efter 1. verdenskrig, da man igen kunne få petroleum. Det var især praktisk om sommeren, at man så i den varme tid kunne undgå at fyre i komfuret hele dagen.

Det blå køkkentøj holdt sit indtog med komfuret, enkelte kobberkedler var dog også egnet til komfur. Siden kom flaskegassen til som et mellemstadium, indtil det elektriske komfur blev det foretrukne. Men dertil krævedes plane tykbundede gryder. Det var ligeledes nødvendigt med opvarmning af køkkenet, men nu havde man også de fleste steder centralvarme.

Hvad angår indlagt vand og toiletrum var man bagefter. Først i 1940- og 50'erne begyndte der at ske noget på det område. Set fra et hygiejnisk synspunkt er det vel det bedste fremskridt i vore boliger. De første badeværelser var dog meget beskedne rum set med nutidsøjne.



*Den pæne stue med plydsmøbler og blondgardiner.
(Semb Vestergård).*

Omkring 1960 gik vi ind i plastikalderen. Dette mærkelige materiale gled ind i vor hverdag på utallige måder, så vi nu vil have svært ved at undvære det. Hvad skulle vi gøre uden plastikposer? Men kan man også forestille sig plastik på museum? Ja, hvorfor ikke? Hvis forsk. tidsperioder skal re-præsenteres, må plastik jo også med.

Slægtens spor

100 år er kun en lille bid af den tid, der har levet mennesker her på Thyholm. Mange af vore gravhøje er nu overpløjede, men de, der er tilbage, taler deres tavse sprog om længst henfarne slægter.

Men landsbynavnene har vi stadig til at minde os ikke blot om de sidst for-gangne 100 år, men endnu fjernere tider. Barslev, Flovlev og Uglev hører således med de karakteristiske lev-endelser til blandt vore ældste landsby-er, der menes at være grundlagt omkring 4-600 e. Kr. f.. Her kom oldtids-bonden og tog jord ind til sin gård, hvor han bosatte sig med sine frænder. Gård blev bygget ved gård i en kreds, landsbyen blev til. Bondens anseel-se, rigdom og antal trælle var bestemmende for gårdens størrelse og bred-den af hans toft, hvorpå han dyrkede sit brødkorn.

Efter vikingetiden kom torp, rup og rød landsbyerne til, her på Thyholm eksemplificeret ved Torp, Hellerød, Jestrup, Kallerup, Smerup og Serup. Andre landsbyer fra disse tider kan have eksisteret, men er måske uddøde under »den sorte død«, som plagede Danmark i midten af 1300tallet, hvor ca. 2/3 af landets befolkning døde af pest. Sagnet fortæller netop, at pesten kom til landet idet en båd landede på Thykysten. I båden lå en døende bi-skop, syg af pest; han blev bragt i land og begravet i Sjørring. Sagnet tro-værdig ufortalt, er der ingen tvivl om, at også Thyholm og Jegindø hærge-des i disse trængselsår.



Ikke blot landsbyerne havde navne, også de enkelte marker gav bonden særegne navne som vi kan finde i »markbøgerne« fra 1600-årene. Indtil udskiftningen var bøndernes jord delt op i mange meget smalle agre, som lå fordelte over samtlige landsbyens marker. På en gang en såvel upraktisk som retfærdig fordelingsmåde, thi således sikredes samtlige landsbyens jordbrugere andel i såvel den gode som den dårlige jord.

Efterhånden som de enkelte gårde fik deres marker samlet i enheder omkring sig, gik de gamle marknavne i glemmebogen. Dog fik en udflyttergård ofte navn efter den mark, den byggedes op på, og således møder vi trods alt stadig nogle af de gamle navne, når vi nævner gårdene og landsbyerne. Vi tænker vel ikke over den århundredlange historie vi dagligt møder når vi bruger disse navne som en naturlig del af vor egen tids sprogbrug. På den måde hænger fortid og nutid, henfarne slægter og vi selv mere sammen end vi umiddelbart er bevidste om.

Litteratur- og kildefortegnelse:

Dansk Husmoderleksikon, 1948.

Højrup Ole: Landbokvinden, 1964.

Knudsen Gunner: Dansk bondeliv i forrige århundrede, 1975.

Larsen Aksel og Ole Krarup Pedersen: Slægtens Spor, 1963.

Nørgaard Olaf: Landboforhold i Sydthy.

Hist. Årbøger for Thisted amt 1960-63.

Politikens: Hvornår skete det.

Schmidt, Aug. F.: Lidt om Limfjorden. Hist. Årbog Thisted amt, 1929.

Steensberg, Axel: Dagligliv i Danmark, 1981.

Steensberg, Axel: Den danske bondegård, 1974.

Zenius Marianne: Landbokvinden i det 20. århundrede, 1983.

Aakjær Svend: Sognet og byen.

Desuden: Dagbogsoptegnelser 1880-1917.

(Kr. Odgaard, Smerupgaard).

Mundtlige oplysninger: Anna og Jens Mogensen, Poul Pedersen, Anna Holle m. fl.

Afsnittet om Jegindø bygger på oplysninger af Jacob M. Olesen samt Achton Friis' »De Danske Øer«.