Illustreret

Frilands Journal

FRILANDSMUSEET I MARIBO FEJRER 90 ÅRS FØDSELSDAG 27. MAJ 2017



Dage med gamle håndværk



Mit barndomshjem er på museum



Svupsakker og Gode Råd

Nina,



hørren og væven

De er rigtigt levende





I tråd med tiden - venetiansk broderi



Dage med dyr

En håndværkerdag på Frilandsmuseet er et tilløbsstykke, og de mange gæster får virkelig noget at se på – fåreklipning, ådring, tinstøbning osv. – og ikke mindst pandekagebagning, som altid giver en stor kø ved Havehuset.

Fåreklipning trækker altid et stort publikum, og den bliver også udført af en professionel – David Wootton fra England, som er uddannet fårehyrde og tidligere har været på både Krenkerup og Fuglsang. Han har dog ikke hver gang sine to Kelpies og ene Border Collie med, som ellers assisterer ham i arbejdet med fårene. Wootton er nu selvstændig og rejser bl.a. rundt til arrangementer som dette. Fårene – som i øvrigt er væddere – opfører sig eksemplarisk. Udenfor på den anden side af hækken går en anden fåreflok i sikker afstand fra David Wootoons klippemaskine.



Kunsten at kalke

Hvis man har et gammelt hus med kalkede vægge, er det en god ide at snakke med Rasmus Kjøng Jørgensen, som er ekspert i kalk og bl.a. viser, hvordan man læsker kalk. Matematikken er enkel - brug den straks, og kalkningen holder et år - lad den stå i 5 år - og du kan vente med at kalke igen i 5 år.
Det, der sker med kalken, er at kornene bliver finere, jo længere kalken for lov at stå. Det betyder, at når det regner på den kalkede væg, løber vandet lettere væk, hvis væggen er glat - og det er den med den finkornede kalk.

og gamle håndværk



Kettinge Kirke har fået nye ruder

Ådring

I skolehuset huserer Flemming Lorentzen, som demonstrerede ådring, og fremtryller tilsyneladende ædeltræ fra et almindeligt stykke finér. Flemming fortæller villigt om både teknikkerne, de oprindelige træsorter og marmorityper og sine egne rejser for at se, hvor f.eks. marmoret kom fra, så efterligningen kan blive præcis og ligne bedst muligt.

Sortkrudt

Er man heldig, kan man møde to fra Lolland Sortkrudtskytter, som laver patronhylstre til forladere og kan fortælle om Dybbøl og 1864 og om at lave lydkulissen til Dybbøl Museums installation om krigen.

Udover hådværket er der også altid håndarbejde med mange aktive vævere, pileflettere, kurvebindere og spindersker.





Det kræver koncentration at lave sortkrudt, men ikke mere end man kan fortælle imens

Flemming Lorentzen har så travlt med at tage rundt og vise ådring, at han trænger til ferie. Han skal til Indien og ride på elefant.



Svupsakker

Svupsakker er æbleskiver, som spises flækkede og med en sjat brændevin hældt i. Snaps med timian er godt – eller måske calvados. Svupsakkerne er den 'våde' udgave af æbleskiver, som både i Sverige hedder Munke og på Lolland kaldes Nonner. Den er den våde nonne, der bliver til en svupsak.

Bageren kan klare 7 ad gangen, og i den lille portion dej er der til 3 gange: = 21 svupsakker

Til 4 eller 2 personer:

250/85 g hvedemel
5/1,6 dl mælk
3/1 æg
½tsk kardemomme
25/8 g gær
½ spsk sukker
½ tsk salt
3/1 syrlige æbler
Sukker og kaneldrys til æblerne
Smør til stegning
Brændevin
Sukker/flormelis og syltetøj til servering



En finger i - og svup er der plads til lidt calvados. 'Lagen' fra æblerne er god til sammen med ekstra æblebidder



Når dejen bobler kan man lægge æblestykkerne i, vente lidt, vende - og spise mens de bliver færdige

Lun mælken til fingervarm og opløs gæren i blandingen. Bland mel, kardemomme, sukker og salt i. Dæk til og lad hæve et lunt sted et par timer. Skræl æblerne, fjern kærnehuset og skær dem i små stykker. Drys æblestykkerne med sukker og kanel. Tilsæt æg et ad gangen lige før brug (efter hævning).
Bag i æbleskivepande – en elektrisk på bordet er udmærket – put en bitte smule smør i hvert hul og derefter dej. Når dejen bobler kan man lægge æblestykket i, og når man kan skubbe æbleskiven op ved at trykke i kanten, er den klar til at vende. Det er en god ide at putte en lille smule smør i for hver omgang (ikke nødvendigt men lettere at vende). Mens de er varme laver man et hul – nogle siger med tommelfingeren – og hælder snaps i. Spises med sukker eller syltetøj.

Madam Mangors Gode Råd

Fra Madam Mangors kogebog for små husholdninger

Haarde gode Raad

1 Pund Meel (500 g), ½ Pund Smør (250 g), 3 Æg og ½ Pund (250 g) Puddersukker æltes til en haard Deig, hvoraf et lidet Stykke lægges på Midten af Jernet og bages. Jernet maa smøres til hver Kage. Heraf bliver 24 Kager.

Tynde gode Raad

1 Pund Meel (500 g) og ¾ Pund (375 g) Puddersukker røres med 3 Æg og 3 Pægle Fløde (3/4 l) til en tyk Pandekagedeig. Man kan tage Mælk i stedet for Fløde, men da kommes lidt smeltet Smør i Deigen. De bages som Foranførte. Heraf bliver 30.

De bages i et gode-råd jern.



De mørke pletter er sukker, der ikke er rørt helt ud

Det er ikke en god i de at tage med på bordet på samme måde som æbleskivebageren, for fedtindholdet i Gode Råd er så stort, at der siver fedt ud i renden, og det kan komme på dugen. Så lad jernet blive i køkkenet. Det tager også så kort tid at bage, at man sagtens kan bage en stak og tage med.



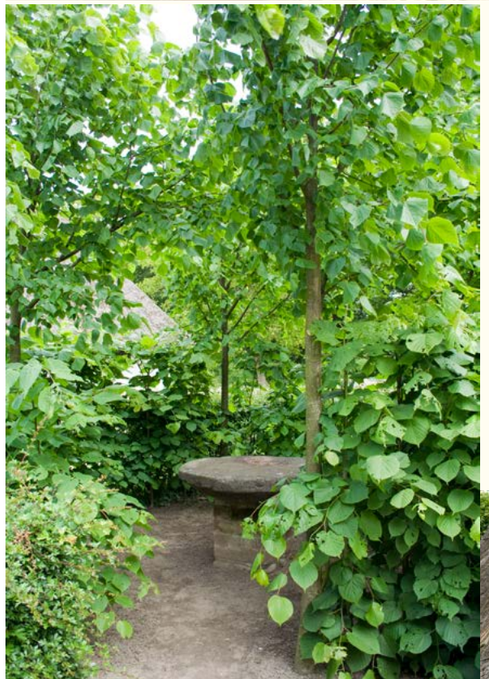
Man kan sagtens bruge en elektrisk 'krumkake' bager, som bager perfekt og lynhurtigt. Den skal ikke smøres.

Frilandsmuseets mange haver



Den første have man møder på Frilandsmuseet er lige indenfor døren. Her kan man få inspiration til at blande læge- og krydderurter og blomstrende stauder.





Haverne er både genkendelige som små haver ved husene og en del af Frilandsmuseets samlede plan.
Man kan f.eks. gå af en blomstrende lavendelsti fra bagom Smedjen til det store bytræ. Den store urtehave passes ligesom de historiske roser ved Kapellanhuset af Museumsforeningens medlemmer, som også kan fortælle om de forskellige planters pasning og brug i f.eks. medicin.

Bag Lokhuset er en lille have med gammeldags stauder, hvor man kan finde inspiration til et farverigt hjørne med mulighed for at klippe og tage ind i stuerne.



Lindelysthuset ved Kapellanboligen er et af Frilandsmuseets listige steder, hvor man kan sidde i skyggen og se sollyset spille i bladene - og måske få et lille glas.
Sådanne lindelysthuse var meget populære i 17- og 1800-tallet og kan bruges i alle haver også idag.

Nina, hørren og væven

Nina Blankholm er veteran på Frilandsmuseet og kan både spinde og væve. Resultaterne kan ikke bare købes på Julemarkedet hos Nina selv, men også ses rundt omkring på museet - f.eks. i Kapellanhuset, hvor Nina sammen med andre fra Lollands Vævelaug har været omhænget og sengetøj



Ninas venskab med Frilandsmuseet går mange år tilbage. Hun er medlem af Lollands Væveforening, og de har så længe nogen kan huske været en del af de frivillige, som i årevis har deltaget på Frilandsmuseet med håndværk og håndarbejde.
Nina væver gerne med hør, og denne interesse fik i 2008 forvalter 'Salle' til at kontakte den Fynske Landsby for at få frø til spindehør. Et ganske lille stykke blev sået, og de smukke hørblomster lyste blåt i solen, til hørren blev høstet.



Hør skal bearbejdes meget, før den kan bruges til at væve, og både i Køng på Sydsjælland og Krengerup Hørmuseum ved Assens kan man se hele processen.

Nina holder sig til væveriet og det er blevet til mange viskestykker, ofte vævet med hør på bomuld. Den hør, der bruges, er tit fra 'hørlandet' ved Siljansøen i Sverige, men Estland, Letland og Lithauen producerer også hør.





I tråd med tiden venetiansk broderi

Museet har denne flotte lysedug på 40 x 50 cm, som museet fik i 1971 som gave. Den er syet af Caroline Romme, født Madsen (1875-1971) i Udstolpe mellem Maribo Nysted. Dugen er syet i venetiansk bladmønster med bomuld på hørlærred.



Venetiansk broderi er sandsynligvis fra Irland (ligesom wienerbrød aldrig har vært lavet i Wien), og var meget populært fra slutningen af 1800-tallet.

Sådanne hvide broderier lærte pigerne i skolen – og der kunne man så se, hvem der var dygtige og havde rene hænder, for broderierne måtte ikke vaskes før efter den årlige skoleudstilling. Hvis de hvide broderier så var blevet grumsede undervejs, så var det jo let at se, hvem der ikke var renlig. Og man kunne også vende broderiet og se på vrangen, om det var en stor knude eller den var pæn. Det sidste er ikke gået af mode i håndarbejdskredse.
I Danmark er disse broderier som regel på hør og syet med bomuld.

Syvejledning

Man broderer ved først at sy en række tætte sting, der hvor kanten skal være, ved at sy 'bagud', så stingene ligger tæt og danner en sammenhængende 'streg'. Det er vigtigt, at rækkerne mødes i hjørnerne, hvor der skal klippes.
Derefter syr man henover rækken med tungesting – knaphulssting – så kanten bliver mod det sted, hvor der skal klippes. Begge ender hæftes på bagsiden, og der klippes ud.

Der hvor der skal være trenser, syr man først de lange sting hen over, hvor der senere skal klippes, sammen med første række sting. Derefter syr man flere tråde af samme slags, sammen med tunge/knaphulsstingene, så der er dobbelt sikring. Til sidst sys der med tunge/knaphulssting over trådene uden at komme ned i stoffet nedenunder, som jo skal klippes væk. Trenserne laves så tykke, som det passer med stof og tråd.

Bladenes ribber og de små prikker er synet med almindelig fladsyning.

Se mønster på bagsiden.

Den lille muntre

Jonas var på lejrskole på en bondegård, hvor bondekonen selv lavede al maden og fortalte om dette til frokost. Jonas spurgte interesseret til rullepølsen, som hun forklarede var lavet af lam. Jonas kiggede grundigt til persillen i rullepølsen, og sagde eftertænksomt 'man kan se, den har spist græs'.

Frilandsmuseets åbningstider

Fra 1. maj til og med 25. juni
Tirsdag - søndag: 10-16
Mandag lukket

Fra 26. juni til og med 20. august
Åbent alle dage 10 - 16

Fra 21. august til og med 30. september
Tirsdag - søndag: 10-16
Mandag lukket

Uge 42 (efterårsferien)
Åbent alle dage 10 - 16

Tekst, foto, layout: Freya Anduin © 2017

Mit barndomshjem

er på museum

For Børge Nielsen er et besøg på Frilandsmuseet næsten som at komme hjem, for museets seneste tilføjelse – Havehuset – er det hus, han blev født i.



Havehuset - af nogle kaldet Godstedhuset - er Frilandsmuseets senest opførte bygning, som oprindeligt lå i Godsted op til Ulriksdals have.

Dengang i februar 1927 lå det stadig i Godsted op til haven på Ulriksdal, og derfor navnet Havehuset.

Det var det et arbejderhus med das i gården og gris i udhuset og et køkken, hvor ildstedet stadig var åbent, selvom der var kommet brændekomfur. Børges forældre var arbejdere på Ulriksdal, og det var de fleste, der boede i huset gennem mange år.



Børge Nielsen på vej ind i sit fødehjem

Vi hører til i Godsted

Børges familie følte, de hørte til i Godsted, og han fortæller - 'Vi flyttede derfra i 1929 og flyttede til Erikstrup. Og så flyttede vi tilbage igen fra Erikstrup i ´38 til Godsted, for mor og far de kunne jo ikke undvære Godsted. De stammede jo oppe fra begge to. Begge deres forældre, de startede jo i sin tid på nøgen jord ude i Ulriksdal, da den blev udstykket.
Både min morfar og min farfar, de startede derude. Det var noget de kaldte parcelliststeder på nøgen jord. Der stammede de ude fra, både min mor og far. De skulle tilbage til Godsted igen. I et gammelt stråtækt hus, som lå nede ved Højene, som er brændt.'

Men stammer fra Sverige

Men Nielsens havde faktisk svenske aner. Børges svigerfar blev født i Godsted i 1896, men hans far igen, Svend Nielsson, indvandrede fra Blekinge til Lolland mellem 1880 og 1885, hvor han blev viet til Mathilde Magnusson, der var tjenestepige i Godsted Skole.

og udvandrer til Amerika

Familiens skæbne er på mange måder tidstypisk. Moderen døde i barselsseng, og den ældste datter udvandrede til Amerika, som også mange andre fra Lolland-Falster omkring 1900. Nielsson bytter også navnet ud til Nielsen, så det ikke lød svensk. Nielsens boede en overgang ved Nysted, men vendte tilbage til Godsted.

Efter Nielsens – eller Nielssons kommer der endnu en svensker – Carl Almquist – som bliver gift med en polsk pige Marie. Derefter er det Børges forældre, der flytter ind. Børge bliver født i huset, men de flytter allerede året efter, så han kan af gode grunde ikke huske noget fra sit tid i Havehuset.



Børge Neilsen får en snak med Leif 'Salle' Nielsen, forvalter på Frilandsmuseet og nu også med kørekort til brændekomfuret, som med en kyndig hånd kan levere udmærket bagværk

Børge er glad for at se huset på Frilandsmuseet, hvor det nu er ført tilbage til et udseende tæt på det, det havde dengang han blev født der, og hvor forvalter Leif 'Salle' og formidler Anne-Lotte Mathiesen huserer i køkkenet ved det nye brændekomfur

Gårdmænd og husmænd

Det er andre ting, der har sat sig i hukommelsen – f.eks. forholdet mellem gårdmænd og husmænd dengang. "Der var for eksempel en skarp deling mellem "gårdene" og "husene": "Gårdene rendte sammen", bliver det fortalt, eller: "Gårdene der, de regnede jo ikke husmændene for noget vel?" og "(…) for der var jo mange på de der store gårde: "Jamen, det var jo bare tyende!" forklarer Børge.

Det vil sige, at gårdfolkene holdt sig for sig selv. Sådan blev det i hvert fald opfattet af folkene i husene. Folk i husene havde til gengæld deres eget fællesskab, og "kom hinanden ved". Fra både husmænd og gårdmænd var der dog stadig langt til livet på Ulriksdal:

"Der var forskel på forpagter Svendsen og så (os). De havde tre døtre. Vi kunne som unge mennesker, der kunne vi jo stå på ski sammen med døtrene, dernede ved Røgbølle Sø. De havde jo originale ski. Vi andre vi lavede jo nogen. Og det var de eneste tre fra Godsted By, der læste videre. De kom jo på Maribo Gymnasium. Og der var jo mange andre unge mennesker deromme i Godsted, der egnede sig. Men de kom jo ikke længere. De kom jo ikke andet end ud af skolen og så på en ungdomsskole eller landbrugsskole. Og den ene af pigerne, hun blev jo frue herovre på Holtegården. Og en blev dyrlæge. Og jeg ved ikke med den tredje… Men det var Svendsen. Det var "Forpagter Svendsen" og "Fru Svendsen". Og de holdt jo nogen store gilder."

Nu står havehuset færdigt på Frilandsmuseet, ført tilbage til udseendet fra 1920'erne, med gang i brændekomfuret og med plads til forskellige aktiviteter til glæde for gæsterne



Men de er jo rigtigt levende....





Der er liv i kappelanhuset - enken, pigen, niecen - der er ofte besøg, og det er værd at få en snak med beboerne om huset, om haven, om gamle dage - og der er tid til at stille spørgsmål og få svar.
Dragterne er syet i hånden og kopier af dragter, som før har været almindelige. Autentisk ned i mindste detalje.
Nogle gange - hvis de sidder helt stille - kan et barn blive helt forskrækket, når de så pludselig rører på sig.







Det er forskelligt, hvem man kan møde på Frilandsmuseet - måske er det den strenge overlærer - måske er det et par damer, som har forvilde sig ud af et Skovgaard-maleri.
I museets kalender kan man se, hvornår der er besøg af personer i dragt, så man kan få en snak om gamle dage med de frivillige.



I røg og damp

Frilandsmuseets Damptræf er et meget populært indslag i kalenderen hvert år med både dampmaskiner, traktorer, brandbiler og andre spændende ting.









Ane Huggemands hus



Ane var den sidste beboer i huset, som hørte til herregården Halsted. Da hun døde i 1925 kom huset på museum.
Ane var datter af Hans Huggemand, og fik - selvom hun var ugift - 5 børn.
Ane syede og passede børn for herskabet på godset, for skovrideren og for godsforvalteren. Først som 46-årig blev hun gift med Lars Langesøe, som var havemand på godset, hvor han passede fyret i drivhuset.

http://aabne-samlinger.dk/frilandsmuseet/frilandsmuseet/