

Fortællinger af Lars Krog

Arne Krog Andersen 1987 - Bog 2

Vor nabo mod øst var Poul (Nedre Bukkjærvej 4). Gården lå syd for vejen, som da havde en noget anden retning. Kostaldens gavl var kun nogle få alen fra vort skel, så vi havde ikke ret mange alen til vor nabo mod øst, næppe mere end 125 – 150 alen. Det var om til Pouls al min higen og bygang gik, fra jeg begyndte at kunne gå hjemmefra. De kunne bogstaveligt ikke stille mig hjemme. Jeg stak af så snart, jeg kunne se mit snit. Her var nemlig altid noget at se. Der var den ældste søn, Jens, som snedkererede. Det var sjovt at se, men især var der Anders. Han var nok noget ældre end mig, men det er dog ham, som jeg har oplevet min barndom sammen med, min ungdom og min manddomstid. Vi begyndte som nabobørn og var naboer som mænd. Det strækker sig over et tidsrum fra 1891 – 1954. Det er et langt tidsrum, og venskabet er ikke blevet afbrudt, fordi han afstod gården og flyttede op til Assing Mølleby. Poul og Marie havde 6 børn, men det var i den tid, da tuberkulosen rasede. Det var kommet i huset. Børnene var smittede og døde, så nær som Anders. Det var trist. Jeg kan huske dem alle. Jens og Mette var hen ved den voksne alder, så døde Hans og Signe med et par måneders mellemrum. Så var der Stine. Hun lå til sengs i flere år. Det var måske lupus, hun havde. Så vidt jeg husker, døde hun i 1903. Det var ikke underligt, at Poul og Marie var bange for at miste Anders også, men ham fik de lov at beholde. Far og mor har fortalt om, at de ikke var så tryk ved, at vi børn gik så meget deromme. Huset var så smittet af tuberkulose, men det var ikke til at undgå uden at såre Marie. Hun holdt så meget af børn og vidste ikke alt det gode, hun ville gøre dem. På den anden side vidste vi nok, hvad vi måtte gøre. Men der var jo også det, at der var så meget interessant. Der var et værksted, hvor der var mange interessante ting, og efterhånden fik Anders jo en salonbøsse, så man kunne skyde, og han var god til at finde på løjer. Jeg var der så snart, lejlighed gaves, og far og mor har fortalt, at jeg da jeg var lille en tid kaldte Marie "den anden mor". Marie var søster til gamle museumsforstander Trøstrup i Herning, og når han kom på besøg, skulle jeg snart møde. Trøstrup spillede på violin og sang, og så kunne han kukke, så da jeg senere hørte kukmanden ude i haven, mente jeg, at det var ham. Poul var en god og hjælpsom nabo, men han kunne råbe så højt, når der var noget i vejen, at folk, som ikke kendte ham, antog ham for en buldrebase, hvad han absolut ikke var. Poul havde været med i

krigen 1864, og han var enestående til at fortælle historier både fra krigen og også andre historier. Så kunne han le, så han kom til at hoste og knapt kunne få vejret. Til gården hørte i min barndom den jord, hvorpå nu Mads Rahbæks (Sønderkærvej 1) og Gregers Madsens (Vardevej 145) ejendomme ligger. Denne jord solgte Poul og købte så en ejendom, hvor der boede en mand, som hed Rasmus P. Nielsen. Rasmus Væver kaldte vi ham. Han var fuldkommen krøbling af gigt og sad på en stol i årevis, så han kunne ikke drive ejendommen, som så blev lagt under Pouls gård. Marie døde i 1905 og Poul i 1922. Så må jeg nævne Niels Peder Kristensen (Nedre Bukkjærvej 3), som boede i et lille hus lidt længere østpå. Niels Peder havde ejet ejendommen, som senere Jens Kr. Jensen og Jens Thomsen havde. Han solgte denne ejendom og tog en tønde land fra oppe ved bagvejen. Her byggede han et hus, og han havde en ko og en ged. Niels Peder snedkererede og lavede vognarbejde og hvad ellers der lå for af arbejde. Om Niels Peder kan jeg sige, at han var et af de bedste mennesker, jeg har kendt. Han var afholdt af alle, børn, unge og ældre. De timer, jeg har været omme hos Niels Peder er næsten utallige. Niels Peder havde det såmænd ret småt, men han var altid glad og tilfreds. Han var yderst bange for, at han skulle tage for meget for sit arbejde og var i det hele taget meget nøjsom. Vi skiftedes i byen til at drive hans jord, som det var gammel skik, og når folk slagtede, blev der altid sendt noget om til ham. Hans kone døde, da jeg var en halv snes år, og så stod han alene med en dreng på 6-7 år (Christinus, som blev karetmager i Kibæk). Det var ikke let for ham. Men efter et par års forløb blev han gift igen, og skønt han var 60 år og hun kun 22 år, er der vel få, som har levet bedre sammen. Ja, om Niels Peder kunne der fortælles et utal af historier. Han kom altid uheldigt afsted, og folk morede sig over det, og det samme gjorde Niels Peder. Så der skete ingen fortrydelse. Han havde haft en datter. Hun druknede i en mergelgrav. Min far fortalte, hvor hårdt, det var for ham, og folk havde den inderligste medlidenhed med ham. Nu havde han kun drengen, og han blev min gode ven og dét gennem både barne- og ungdomsårene. Niels Peder døde i 1929. Han faldt ned fra en stige og brækkede et lår. Med hans høje alder – 80 år – overlevede han ikke dette. Jeg har mange gange gået hen til hans grav på kirkegården og tænkt på ham med taknemlighed. Om ham kan der med rette siges, som der står i en gammel, islandsk saga: "Få fødes nu bedre end han".

Så var der de østre ejendomme i byen. De var jo ikke så tæt ved mit hjem, så da kom jeg ikke så meget. Jeg må dog nævne Jens Kjærsigs (Nedre Bukkjærvej 2). Her gik vor jord lige ned til hans have, og jeg kan også huske, jeg var derhenne, men det ældste barn var en pige, og

næstældste Kristian, var noget yngre end mig, så det blev nu min bror og ham, som kom sammen i barndomstiden. Men hvad der ikke nåedes, da vi var små, opnåede vi, da vi blev voksne. Så kom vi sammen, og vi blev naboer hele vor tid, mens jeg boede i Bukkær. Det vil sige, vi var naboer i 66-67 år. Jeg vil gerne her bringe Kristian en tak for de mange gode år. Jeg kan sige, at der var oprigtigt venskab imellem os, den er hos ham, det som vi siger i fjerde bøn, gode venner og trofaste naboer. Mange gange, når jeg arbejdede oppe på Nørremarken, gik jeg gennem haven og ind til Kristian for at sludre lidt. Eller også kom han over til mig. Det er gode minder at have. Længst øst i byen lå Gammelager. Der var drenge på omtrent min egen alder. Vi gik i skole sammen, men jeg husker ikke, at jeg ellers kom sammen med dem i drengedagene. Der var jo flere ejendomme i byen, men da der ikke var jævnaldrende børn, havde jeg ikke nogen forbindelse med dem, ud over at jeg måske var der i ét eller andet ærinde for mine forældre. Der var Jens Sønderkær (Vardevej 139), Jens Thomsen og Jens Kristian Jensen (Sønderkærvej 3), og ovre mod syd Jens Kristian Madsen og Knud Knudsen. Men oppe nord for os boede Peder Jakobsen (Bukkærvej 10), og det var nok her jeg kom tiest, da jeg blev lidt større. Her var Jakob og Kristinus, Jakob lidt ældre end mig, Kristinus lidt yngre. Ja, de gange vi har været sammen, de har været utallige. Alt kunne vi finde på sammen. Vi fiskede sammen, var på isen sammen, tumlede ude i laden, hvor vi gemte os i halmen, hvor så en anden skulle finde os. Det måtte vi godt hos P. Jakobsen. Far var ikke så glad for det, da halmen, som var bundet i knipper, blev løs. P. Jakobsen havde en vindmølle og malede for folk. Det var også spændende at være der, når kværnen gik for fuld kraft. Som sagt, vi var sammen det ene eller andet sted, så snart lejlighed gaves. Sommetider blev vi uvenner og sloges for fuld kraft. Næste dag var uvenskabet glemt. Peder Jakobsen var umådelig tjenstvillig. Var der noget særligt, som skulle laves, skulle vi altid have bud efter P. Jakobsen. Han forstod at sætte i scene og få alt til at glide. Hos P. Jakobsen var hans svigerforældre som aftægtsfolk. Det var Stine og Kristen Mortensen. Kr. Mortensen var en rigtig lun fyr. Det var hans største fornøjelse at spille folk et puds i al venskabelighed. Han havde en smedje og lavede træskoringe, som han solgte til folk og til købmænd samt desuden lettere smedearbejde. Det var jo også interessant at være i smedjen. Hjemme havde vi også en smedje, men da bedstefar døde, stod den og forfaldt. Under en stærk storm væltede den, og så var vi uden smedje til 1918. Da byggede jeg en ny, hvori jeg har arbejdet mange timer. P. Jakobsen afstod gården til Jakob i 1919 og flyttede til Kibæk. Det kneb Jakob at klare sig, og i 1933 solgte han gården og flyttede til Troldhede. Kristinus blev gift og kom til Albækhede, hvor han døde i 1941. Jeg husker ikke bestemt, hvornår P. Jakobsen

døde, men det var nok først i 1930'erne. Karen Marie blev meget gammel. Hun kom over til en datter i Herning, hvor hun først døde midt i 1950'erne 95 år gammel.

Det daglige liv på gården

Når jeg tænker tilbage på det daglige arbejde på landet og livet, som det levedes i min drengetid, må jeg nok sige: "Hvor forandret". Jeg vil nu prøve at fortælle derom, men det kan godt blive noget springende, eftersom erindringerne dukker op.

Jeg har allerede omtalt lidt af, hvad mor lavede, men det var jo sådan, at i min barndom blev jo endnu så godt som alt, hvad der brugtes i hjemmet, fremstillet i hjemmet. Der var nu for det første bagningen af rugbrød. Når vi skulle bage, skulle far som første forberedelse til mølle og have rug malet. Jeg husker ikke hvor meget hver gang, men jeg husker, mor fortalte om nogle, som havde så stor en ovn, at der kunne bages af en tønne rug ad gangen. Jeg tror dog ikke vor ovn kunne tage så meget, men i hvert fald blev det nok omkring en tønne rug, som blev brugt ad gangen. Der blev nemlig noget af melet timsat for at få fint mel til sigtebrød. En bagning skulle helst vare omkring ved en månedstid. Der var det mærkelige ved hjemmebagt rugbrød, at det ikke sådan blev tørt som det brød, som fås fra bagerne. Selv efter en måneds forløb smagte rugbrødet godt. Om sommeren kunne det selvfølgelig ske, at det mugnede på skorpen, men det var sjældent. Den første begyndelse til brødet fremstilling var, at dejtruget blev sat ind i stuen. Det var et aflangt, firkantet trug, som blev sat på et par træbukke. Nu blev melet hældt i truget, og der blev hældt vand på. Moder brugte altid kogende vand. Derved opnåedes, at melet skoldedes en del, og følgen heraf var, at brødet ikke så let blev tørt, og desuden opnåedes det, at brødet fik en både sød og syrlig smag. Der var andre steder, hvor man anvendte koldt vand og lod dejen stå meget længe til gæring. Her fik man meget surt brød, som enkelte foretrak, men de fleste ville helst, at brødet ikke var for surt. Nu skulle melet æltes med vandet, og der blev tilsat surdej. Det var en klump dej fra sidste bagning, som var lagt til side til dette brug. Surdejen blev smuldret og blandet mellem melet. Surdejen frembragte en gæring i dejen, som var nødvendig for at give brødet en passende syrlig smag. Uden det ville brødet få en alt for sød smag, som ikke lignede, hvad man forstod ved brød men mere lignede grød, som var tørret og siden bagt. I mangel af surdej kunne gær anvendes eller også kunne

gammelt brød smuldres i melet, men surdejen var bedst, hvorfor der ved hver bagning altid blev taget en klump dej fra og gemt til næste bagning. Når mel og vand var gennemæltet til en passende konsistens, blev dejen lagt i en stor klump i den ene ende af dejtruget og dækket godt til med sække. Det skulle nu stå til dagen efter for at gære. Næste morgen skulle kvinderne stå tidligt op, for nu skulle dejen laves i brød. Det kaldtes at slå brød op. Dejen i truget blev nu skåret i stykker, passende stykker til et brød. Hvert stykke skulle grundigt gennemæltes, thi brødets kvalitet bestemtes i høj grad af, hvor meget arbejde, der var lagt i æltningen. Det var et strengt arbejde, som nok kunne sætte sveden ud, når der skulle æltes brød af en tønne rug, men det var også et arbejde, som gav en pige anseelse, når hun kunne udføre det godt. Derfor lyder også det gamle ordsprog "Man skal skue pigen ved et dejtrug og ikke i en springdans". Når alle brødene var slået op, blev de sat på bordpladen, hvor de skulle stå til hen på formiddagen, når ovnen var fyret rigtig varm. Fyringen i ovnen begyndte så snart, det nødvendige morgenarbejde var til side, og når man havde fået davre. Vi fyrede både med lyng og klyne. Der var gerne lavet en stak af klyne inde i ovnen. Så blev der langt lyng ind, som blev stukket i brand. Når klynerne var brændt i gløder, blev de med en ildrager raget rundt i ovnen for at kunne give ovnens bund en jævn, ensartet varme, men der skulle mere varme til. Nu brugte vi kun lyng til sidst. Der var fuldt arbejde for én med at fyre. Der skulle stadigvæk en tot lyng i ovnen – ikke for meget af gangen, men stadig sådan, at der var flammende ild. Mellem hver indkastning af lyng blev der sat en lem for ovnens munding, "æ gaf". Den var af træ beklædt med en jernplade. Den havde i lang tid ligget i vand men måtte af og til ekstra overøses med vand for ikke at brænde. Mor havde stor øvelse i at se, når ovnen havde nået en passende varme. Når det skønnedes at være passende, skulle asken rages ud. Hertil brugtes en jernrager på et træskæft yderst. Alle gløder og asken blev nu raget ud af ovnen. Uden for mundingen af ovnen var en grav, hvori det hele samledes og straks blev overhældt med vand. Ovnens skrabetes så ren som muligt, men der blev selvfølgelig aske tilbage. Det vaskedes af brødene, når de kom ud af ovnen. Når brødene skulle sættes i ovnen benyttedes en ovnskovl. Vi kaldte den "æ skod". Det var et træbræt med et langt skæft, så man kunne nå helt ind i ovnen. Det var skarpt i spidsen. Herpå sattes brødene og blev nu sat ind i ovnen i nøjagtige rækker. Med den blev de ligeledes taget ud, når de var færdigbagt. Det brugtes vistnok under tiden at sætte et lys i et brød for at kunne se i ovnen. Det hele skulle gå hurtigt, da lyset snart smeltedes, og der skulle lukkes for ovnen, for at der ikke skulle drive for meget varme ud. Nu havde mor jo gerne lavet nogle sigtebrød, og de skulle jo også bages, men de behøvede ikke så lang bagetid som rugbrødene, da de ikke

var så store. De kom gerne i ovnen, når brødernes halve bagetid var gået. Desuden bagte mor gerne nogle store rugkringler. Om dem skal jeg fortælle senere. Når nu mor fik brødene ud af ovnen, blev de vaskede underveden for at få asken væk. Derpå blev brødene altid lagt ind oven på sengene for at afkøles. Det er ét af de barndoms minder, jeg ikke let glemmer. Hvor var det herligt i vintertiden at komme ind i den herlige, varme seng, hvor det desuden duftede herligt af friskbagt rugbrød. De hjemmebagte brød var store. De vejede gerne omkring 12 pund. Det er 6 kilo. Jeg tror, at den som er opdraget ved hjemmebagt rugbrød altid vil tænke derpå med glæde. Når rugbrødet var vellykket, havde det en smag og aroma som intet af det brød, jeg har smagt, der er fremstillet af bagerne, tilnærmelsesvis er i besiddelse af. Det har gennem mange år været mit ønske endnu en gang at smage et rigtig godt stykke hjemmebagt rugbrød, men det er et ønske, jeg næppe får opfyldt. Jeg nævnede rugmelskringlerne. Det var nogle store, tykke kringler af timset mel. Der var kommet lidt sukker i dejen. Jeg tror ikke, der var andet godt i den, men vi var ikke forvænt dengang. Jeg glædede mig til dem. Her vil jeg også sige, at jeg i dag langt vil foretrække dem for de rugkringler, som man i dag kan købe hos vore bagere. Mor havde sat kringlerne i ovnen, og jeg stod og ventede forfærdeligt efter, at de skulle være bagt, så jeg kunne få én. Jeg spurgte mor, hvor længe det ville vare, før de var færdige. "Åh, fem minutter", svarede hun. "Hvor længe er et minut?" spurgte jeg. "Det er den tid, det kan tage at gå om til Pouls", fik jeg til svar. Jeg skyndte mig ud og afsted om til Pouls, vendte og hjem igen. Det gjorde jeg fem gange og så ind til mor og høre, om kringlerne nu var færdige. Jeg fik en skuffelse. Det var de ikke. Jeg havde nok mere taget turen om til Pouls i løb som i gang.

Ølbrygning var også noget, som blev udført i hjemmet. Der skulle altid være øl i huset. Vi har lavet malten selv, men det var gået over til at malten blev købt hos mølleren. Til brygningen havde vi et bryggerkar. Det havde et lille, rundt hul i bunden. Heri blev sat en stok, som var let tilspidset i den ende, som blev stukket i hullet. Stokken var længere som karret var højt. Stokken blev sat i hullet, og nu tog man noget stift rughalm. Der blev lavet en løkke på en visk. Så blev den stukket ned over stokken helt mod bunden. Der kom 4-5 sådanne visker på stokken. Hensigten med dem var, at de skulle virke som si og holde malten tilbage, når øllet skulle tappes af karret. Nu kom malten i karret og overhældtes med kogende vand og omrørtes grundigt. Det gjaldt om at få kraften trukket ud af malten. Når det havde stået tilstrækkelig længe, løsnedes stokken lidt, og øllet kunne nu løbe ned i et kar, som var sat nedenunder bryggerkarret, mens halmviskerne holdt malten tilbage. Når det hele var

løbet af karret, blev der gerne hældt noget mere varmt vand på malten for at få den sidste kraft trukket ud af malten. Nu blev karret gjort rent, og alt øllet blev hældt tilbage i karret gennem en sigte. Det skulle nu stå til temperaturen var omkring 38 grader. Så skulle der tilsættes gær og humle. Bagefter skulle karret tildækkes omhyggeligt og stå et lunt sted for at øllet kunne gære. Når gæringen var endt, lå der et lag gær oven på øllet. Det blev skummet af med en skummeske, hældt i et fad og tørret, så man havde gær til næste brygning. Det var rigtig ølgær, som brugtes, og det voksede hver gang lidt, så man stadig kunne holde sig selv ved lige med gær. Der kunne også bruges almindelig presse-gær, men mor sagde, at det ikke var så godt, og så kunne der ikke blive noget gær til næste gang. Mens brygningen stod på, var øltønden skuret og rensset indvendigt. Det var nødvendigt, thi der kunne komme ølsygdomme, hvis der ikke vistest properhed under brygningen og især med at holde tønden ren. Øllet kunne blive surt. Så smagte det ikke godt, men det var dog værre, hvis øllet blev "langt". Så var det udrikkeligt. Øl kunne blive omtrent som tynd sirup, så var det ækelt og ikke til at bruge. Jeg husker engang, vores øl var blevet langt. Hvad årsagen dertil er, ved jeg ikke, men tønden fik en grundig rengøring, og bagefter blev der brændt malurt af inde i tønden. Så vidt jeg ved, hjalp kuren, men denne brygning smagte så stærkt efter malurten, at jeg ikke kunne drikke det. Når gæringen var endt, skulle øllet hældes i tønden gennem sigten, og øllet var så vidt færdigt. Dog skulle det stå nogle dage til en eftergæring, før det fik sin fulde kraft. Så længe det ikke havde fundet sted, havde øllet en sødlig smag uden nogen styrke. I den tilstand kaldtes øllet for "vaat" – det vil sige urt. Var brygningen lykkedes, havde det hjemmebryggede øl nu en herlig smag. Men det kunne jo også ske, at det var knapt så godt uden at man kunne sige, at det var mislykkedes. Øl fik vi hver dag. Øllet blev tappet i en ølpotte, som alle drak af. Den stod altid på bordet, så man kunne gå ind og tage en slurk, hvis man blev tørstig. I min ungdom fremkom der ølessens i flasker eller pakker. Det var maltkoncentrat hvis brug gjorde brygningerne meget lettere. Nu kom øllet også på flasker.

Slagtning hørte også til kvindernes arbejde. Mor slagtede selv både svin, får og kalve. Mandfolkenes arbejde indskrænkede sig til at hjælpe dyret, mens slagtingen foregik. Den største part af grisen kom i saltkarret, men der blev jo lavet en hel del medisterpølser, leverpølser eller leverpostej samt flæskesylte. Det var jo især ind til jul, at svineslagtingen foregik og sylten og en del af medisterpølserne blev spist i julen. Resten saltedes og blev siden hængt til tørre på den såkaldte "kødranen" – et rum oven over komfuret. De brugtes

så senere enten til at stege eller som pålæg. Får blev også lagt i salte uden det, som spistes straks efter slagtingen. Fåresiderne stegtes til middagsmaden, mens lårene hængtes til tørre og spegning efter saltningen sammen med medisterpølserne. Af både svine- og fåreblod blev der lavet blodpølser. Kalve slagtedes mere sjældent. Kalvekødet blev næsten altid stegt. Dog blev lårene tit saltet og senere kogt for at bruges som pålæg.

I de første år, jeg kan huske, støbte mor også tællelys. Det var fåretælle, som anvendtes hertil. Når der skulle støbes lys, blev en kort stige bragt ind i stuen og lagt på to stole. I forvejen var der lavet væger, som var trukket på en pind af en sådan længde, at den kunne lægges tværs over stigans sider. Der var gerne fire væger på hver pind. Når tællen var smeltet, blev den hældt i smørkærnen, som var sat ind i stuen. Mor tog nu en pind og dyppede vægerne i tællen. Det skulle gå hurtigt. Derpå blev pinden atter hængt på stigen. Der havde nu lagt sig et lag tælle uden om vægen. Nu tog hun næste pind og således rækken igennem. Så snart tællen var stivnet noget på første pind, gentog dypningen sig på samme måde som første gang, og hver gang blev lysene lidt tykkere og sådan vedbleves der, indtil lysene havde en passende tykkelse. Efterhånden som tællen forsvandt i kærnen, blev der hældt varmt vand i kærnen. Tællen flød da oven på, og man kunne på den måde fortsætte til at tællen var opbrugt. Jeg husker, mor engang, mor lavede et Hellig-tre-kongers lys til os. Det var tre lys, som da de endnu var varme, blev klemt sammen til ét på den nederste halvdel. Den øverste halvdel på lysene blev bøjet ud, så hele lyset var tregrenet. Det var noget som mine brødre og jeg fandt voldsomt interessant, da lyset blev tændt. Jeg har hørt, at det har været brugt at støbe noget krudt i lyset dér, hvor de tre stilke løber sammen, men det gjorde mor ikke. Hun var meget bange for skydning. Lysestøbningen fik ende, men under første verdenskrig blev vanskelighederne med lys så store, at vi og mange andre måtte til at støbe lys igen, hvor man kunne få fat i tælle. Men der var jo mange andre ting, som hørte under en husmoders pligter i den tid. Der skulle spindes og strikkes. Det begyndte jo med fårene, som skulle vaskes og klippes. Det var også kvindernes arbejde. Dog måtte mændene hjælpe til ved fårenes vaskning. Kartning var jo særligt mors arbejde, men pigen hjalp også til. Så skulle det spindes til garn. Det er ét af mine klareste minder fra barndomstiden, at mor sad og spandt. Så snart der var en ledig stund, sad hun ved rokken, eller var ulden spundet færdig, så arbejdede hun

med binding. Der skulle strikkes til eget brug men også til salg. Det var mange par underbukser, som mor fik færdig og derved tjente en lille ekstra skilling. Far strikkede ikke, men jeg tror nok, han kunne. Derimod husker jeg, at gamle bedstefar strikkede lidt, men han var jo gammel og strikningen blev for løs. Han døde i 1899, da jeg var knapt 8 år gammel. Jeg var også ved at lære at strikke og fik da også et par mufffedisser færdige, men jeg glemte det fuldstændig igen. Mor lavede også ost, både almindelig ost og en slags knapost, som kaldtes " bitter ost". Af den slags har hun lavet i massevis. Hun solgte dem til købmændene, som var meget ivrige efter at få fat i dem, da de var meget efterspurgt. Jeg har da heller ingen kendt, som kunne lave disse oste så velsmagende, skønt mange har prøvet på det. Dengang var roquefortost fuldstændig ukendt her på egnen, men smagen i moders bitteroste var meget lig roquefortens og konsistensen var den samme. De almindelige oste kunne også være gode og smage udmærket, men det var ikke så let at få den ensartet hver gang, hvad der kunne have forskellige årsager. Til at lave almindelig ost var vor nabokone, Marie, langt foran andre. Hun havde engang haft en pige, som havde været noget på et mejeri, hvor hun havde lært noget om ostefremstilling, og nu havde Marie lært noget, som gjorde, at hendes oste var særligt gode og var kommet i et godt ry. Man vil kunne forstå, at en husmoder aldrig savnede arbejde. Der var jo det daglige arbejde i huset som omtalt, og børnene skulle passes, men også ved udearbejdet måtte der hjælpes ved mange ting. Nok var der ingen rodfrugter at hakke i, men i høst og engslæt var mor altid ude og hjælpe. Når klynerne skulle hjem, hjalp hun at bære dem på plads i en kurv. Hun kom altid ud i mosen, når der blev gravet klyne for at vurdere, om der nu var gravet tilstrækkeligt til et års brug. Mor måtte også tit passe flytningen af køerne, også tit trække dem ud og ind, hvis hyrdedrengene var i skole. Da jeg var mindre, var mor gerne med mig ude i marken med køerne. Så havde hun sin bindehose med, og så gik hun og strikkede på hjemvejen.

Gårdens drift og arbejdet på gården

Den første tid, jeg kan huske, havde vi gerne otte køer. Kostalden var meget gammel og dårlig.

Den nordre mur hældte så stærkt indad, at det kun var bæslingerne, som hindrede den i at vælte. Der var et par rum til svin. Bunden i dem var stenpikning, og der var en stadig kamp for at holde brolægningen i orden, da svinene let kunne rode det op. Svinene blev strøet med tørv, som var

gravet, hvor der var et morlag i engen eller i mosen. Når tørvene var pulveriseret af svinene og gennemtrukket af ajle, skulle der muges. Det skete gerne en gang om ugen. Pasning af svinene var kvindernes arbejde. Havde vi kartofler, blev de dagligt kogt inde i bryggerset i gruekedlen og båret ud i svinekarret, hvor de æltedes sammen med grutning, der altid bestod af mindst halvt avner og så korn. Havde vi mælk tilovers, blev det æltet med og ellers vand. Det var ikke nogen særlig fedende kost, og svinene blev da også ret gamle, før de kunne leveres. Det var heller ikke ret mange svin, der produceredes, 5 a 6 stykker årligt var det hele. Det skete også, at vi havde en griseso, så der kunne sælges nogle grise. Hvad pasning af køerne angik, så var det om vinteren ret let, da vi den første tid, jeg kan huske, ingen roer havde. Det var bare hø og halm, man havde til kreaturerne. Man kan nok forstå, at det betød meget at have godt med hø, og man var også yderst påpasselig med at bjerge alt det græs, som det var muligt at få fat i. Selvom det var aldrig så lidt, der stod i lave pletter mellem lyngen i mosen, så skulle det bjerges. Min bedstefar sagde, at når der kunne blive så meget, som et får tog i en mundfuld i hvert hug med leen, så kunne det betale sig at bjerge det. Det, som var det værste ved pasningen af kreaturerne om vinteren, var vandingen. Vi havde en brønd ude i gården, hvorfra vandet hejsedes op. Det skulle så bæres ind i kostalden i et trug. Når så køerne skulle drikke, blev de slået løs to og to, så de kunne gå hen til truget og drikke. Det var et arbejde, som gerne skulle udføres to gange dagligt, da køerne på grund af det meget stråføde og ingen roer drak meget. Omsider fik vi en pumpe i brønden, og det var en stor lettelse, selvom vandet stadig skulle bæres ind i kostalden. I 1902 besluttede far sig til at bygge en ny kostald, og da den var færdig, var han ikke lidt stolt af den, og der var da på det tidspunkt heller ikke nogen stald i byen eller nærved, hvor jeg var kendt, som havde det, som vi nu fik det. Der blev nu plads til 12 køer, og der var en vandrende foran køerne, så de kunne drikke, når det passede dem. Det var en ting, som han var særligt glad for. Desuden fik vi pumpen forlænget, så vandet kunne pumpes direkte ind til køerne, men derved blev pumpen ret streng at arbejde med, og den havde også ondt ved at holde til det hårdere tryk, så resultatet blev, at vi efter nogen tids forløb igen måtte bære vandet ind i stalden. Det var dog en stor lettelse at være fri for at slå køerne løs og drive dem ned til vandtruget. Det var meningen, at der skulle være hvælvinger til loft i den nye stald. Det var noget helt nyt her på egnen. Sammen med en anden mand her i sognet, som også byggede kostald, gik far og han ned til tømmerhandler Bredmose i Kibæk og bestilte jernbjælker, og det var de første jernbjælker, tømmerhandleren solgte. Jernbjælkerne blev da også lagt op, men mureren, som var min morbror, blev syg og kunne ikke fuldføre

arbejdet. Han døde kort efter. Da vi nu stod og skulle have hø ind på loftet, blev det nødvendigt at lægge bræddeloft, og det blev ved at ligge, til kostalden blev nedrevet i 1959, men det havde da også i mange år været skrøbeligt mange steder, så man skulle færdes på det med stor forsigtighed. Jeg kan lige huske, at vi havde stude men synes ikke klart at kunne huske, at vi har arbejdet med dem. Derimod husker jeg, at vor nabo, Jesper, kørte med stude i flere år. Af heste havde vi gerne tre eller fire og havde gerne et føl. Sommetider blev føllet solgt om efteråret, eller også var det måske en plag fra forrige år, som solgtes. Hestestalden var også gammel som alle de øvrige bygninger, og pladsen ret kneben. Når hestene skulle drikke, blev de trukket ud til vandtruget i gården. Til hestene skulle der hver dag skæres hakkelse. Det var et arbejde, som karlen altid foretog om aftenen med en primitiv lygte til at se ved. Det var slet ikke så lidt stråfoder, som skulle skæres til fire heste. Det var meget rug, de fik. Der blev gerne skåret i en blanding af to rugneg og et havreneg. Til julen skulle der skæres julehakkelse, så det kunne slå til til mindst efter nytår, da man ikke skulle skære hakkelse i halvhelligdagene. Så havde vi også får. Jeg husker ikke, hvor mange det var. Det var jo ikke, som far fortalte om, at de havde haft 40 – 50 stykker. Jeg ville mene, at vi havde omkring en halv snes. Der var visse steder, hvor de lod fårene gå løse ude om vinteren, når da ikke jorden var helt dækket af sne, men far ville ikke have fårene til at gå og æde rugen på marken, hvad han anså for at forringe høsten næste år. Fårene levede mest af hø i vintertiden. Det blev givet dem i en tremmekrybbe, som de så pillede høet ud af. Da det ikke var det bedste hø, fårene fik men tit noget med det såkaldte "katteskæg" i, satte høet sig fast i ulden, og fårene var tit helt lådne af "katteskæg". Fårene var gode at have for en landhusholdning i den tid. Vi slagtede gerne 3 a 4 får om efteråret. Kødet brugtes dels fersk dels hensaltet. Fårelårene blev altid først saltet og så hængt til tørring og røgning i en røgkiste oven over komfuret. For den som fra sin barndom har været vant til fårekød, var det et stort savn, da der blev holdt op med at have får. Endnu kan jeg længes efter de herlige fårelår med det såkaldte spegekød. Jeg har prøvet at købe fårelår, men de smager ikke, som når de havde hængt i røgkisten på den såkaldte "kjødraaen" hos mor derhjemme. Men var fårene gode at have for husholdningen og også for at kunne sælge nogle lam, så var de ikke altid så rare at have med at gøre for hyrdedrengen. Fårene skulle jo flyttes og også af og til trækkes til vands, selvom det ikke var hver gang, de ville drikke noget. Og hvor kunne fårene være drilagtige at trække med. Havde man et kobbel på flere stykker var der altid så én, så en anden, som ikke ville gå, så man måtte slæbe og rykke hele tiden. Og som de så kunne få tøjrene indfiltret i hverandre. Det kunne næsten være umulige

at få det redet ud igen. Og var fårene slemme, var vædderen, "æ ronver", dog meget værre. Den havde vi gerne for sig selv. Den stod tit tøjret ned langs diget på Nørremarken for at udnytte det græs, som groede der. Når så den var nået ned til den østre ende på diget, skulle den tilbage til den vestre ende, hvor græsset var groet op igen. Det var nærmest sådan, at man måtte slæbe den. Den strittede med forbenene strakt og klovene i jorden. Jeg har mange gange ønsket, at jeg kunne spænde den bagefter en vogn, så den kunne mærke sin overmand. Det var der også en mand, som prøvede, men vædderne lagde sig bare ned og lod sig slæbe, og det kunne jo ikke gå. Vædderne skulle der passes på, at de ikke kom løs, thi i så fald risikerede man, at de løb til en vædder i nabolaget og det tog gerne ikke lang tid, før én af dem var bukket ihjel. Jeg husker, at vor vædder engang var kommet løs og rundt om til Peder Olesens vædder, som den omgående tog livet af.

Driften af jorden var meget forskellig fra nu. De kornsorter, vi dyrkede, var især rug, som indtog den største plads. Dernæst havre, som vi havde en del af. Det vi avlede, kunne hestene som regel fortære. Af byg havde vi gerne to agre. Det var 6-radet byg. Til byggen skulle der køres staldgødning ud. Det gjaldt om at være god ved det. Far fortalte om, hvor god byg de stundom havde haft, og det kunne også blive en kraftig afgrøde, men den 6-radede byg var meget blødstrået og var tilbøjelig til at gå i leje, så det gav alligevel alt for lidt set med nutidens øjne. Byggen blev brugt til svinene, når den blev tærsket, blev avnerne og kornet bagefter tærskningen køret, dvs. tærsket en gang mere, så avnerne blev fine. Det hele blev så malet sammen til fodergrutning. Noget af byggen blev dog stundom lavet til gryn, og der blev også lavet malt deraf, hvad jeg dog ikke kan huske. Foruden nævnte kornsorter avlede vi altid boghvede. Vi havde både til modenhed, og det kunne ofte være mange læs, og så brugte far at pløje 3. års græsmark, når køerne havde været over det en gang og så så boghvede deri. Når det var vokset op og havde en passende længde, blev det tøjret af på roden. Roer var der ingen, som dyrkede. Det var først i 1901 vi prøvede at så nogle turnips, hvad jeg senere skal fortælle om, men kartofler dyrkede vi, og jeg skal her fortælle om fremgangsmåden med lægningen af dem. Kartofler skulle have gødning fra møddingen, som var det eneste gødningsmiddel, som anvendtes. Gødningen blev kørt ud på marken og læsset af i dynger forskellige steder på ageren. Nu blev der pløjet en fure, og karlen og pigen lagde kartoflerne ned i furen. Når dette var gjort, gik de hen til møgdyngerne og fyldte forklædet, der bestod af en sæk, som var bundet om livet, med gødning. Derpå gik de igen langs furen og med hænderne blev der nu lagt en klat gødning ved hver kartoffel. Det kaldtes at

klatgøde. Derpå dækkedes kartoflerne med en ny fure. Det var et yderst snavset arbejde at gå og klatgøde, men det var almindeligt og brugtes af alle. Årsagen var, at der ikke kendtes til kunstgødning, hvorfor man var nødt til at økonomisere med staldgødningen. Byggen skulle jo også have noget, og helst en plet rug om året, og så mente man, at man fik mest udbytte af gødningen på den måde. I min drengetid begyndte vi dog at få lidt kunstgødning, men det var ikke meget. Det var især 9% superfosfat og Thomasslagge, vi fik. Og det var gerne kun ganske få sække. Når der så skulle sås andet kærvrug, skulle dét så have noget og ligeledes havren i foråret, hvor det skulle sås efter rug. Kali- og kunstgødningen kendte vi ikke før længere hen i min ungdomstid. Jeg ved ikke bestemt, hvornår det var, at vor nabo havde fået noget Chilesalpeter, men det var ikke meget kendt. I 1915, da jeg var inde ved sikringsstyrkerne, så jeg for første gang Norgessalpeter ovre på Sjælland, men under krigen var det vist vanskeligt at få fat i. I 1918 fik vi for første gang Norgessalpeter. Det var en mirakelgødning for dem, som ikke havde prøvet det før. Bare nogle få dage efter, at det var sået, kunne man se virkningen af det. Rugen blev sået om efteråret helst i første halvdel af september. Der blev altid sået rug efter kartofler, og da de ikke var taget op ved den tid, blev det jo gerne først sået i oktober. Men kartoffelrugen blev altid bedst i toppen – et bevis på, at kunstgødningen ikke havde været værdiløs og ikke var opbrugt af kartoflerne. Den rug, som fik staldgødning, da det skulle sås, gav vel nok størst udbytte pr. tønde land. Det var mere tætstrået, men aksene var sjældent så store som i kartoffelrugen. Den gødning, som kørtes ud til rug, blev gerne strøet oven i den løse jord. Man mente, at der kunne spares gødning derved, da rugen så lettere kunne nå det. Det var vel ikke helt umuligt, men traf det ind med tørt vejr, tabtes der sikkert næringsstoffer. Om foråret når havren skulle sås, holdt far og sikkert alle naboer på, at man ikke måtte begynde at så korn før 20. april. Kornet skulle gro om sommeren, sagde man. Det ville sikkert have givet mere korn, om man var nok så tidligt på færde med såningen. Selve såningen gik let for sig. Der skulle jo ikke først strøs en masse kunstgødning ud. Det indskrænkede sig til nogle få sække superfosfat, som havren fik, der hvor der havde været korn året i forvejen. Havren, som dyrkedes, var grå havre. Det var noget, som ikke holdt nogen særlig høj hollandsk vægt. Det var tit, at en skæppe havre kun vejede 14 - 15 pund. Da jeg blev så stor, at jeg kunne gøre nytte, måtte jeg til at harve jorden både før og efter såningen. Vi havde kun to harver. En som vi kaldte "æ dansk harve" og den anden kaldtes "æ svensk harve". Danskharven bestod af træblokke, som harvetænderne af jern, var drevet fast i. Det var en harve, som ikke gik ret dybt i jorden, men den lavede et pænt, jævnt såbed. Jeg mener, at jeg var omkring 12 år, da far købte en

zigzag-harve. Det fandt vi var en dejlig harve, og ved den blev vi stående helt til 1912 – 13, da vi fik en kultivator. Da disse harver kom i brug, mente folk, at nu havde de nået det fuldkomne, og nu var der mange, som gennemharvede stubjorden i stedet for at skrælpøje. Jeg mindes ofte den tid, når jeg om foråret skulle begynde at harve, underharve kaldte vi det, gjaldt det om at have øjnene med sig – især ovre i Søndermarken. Det var nemlig sådan, at der hvert år var nogle fugle, som havde bygget rede på den bare pløjejord og lagt æg i reden. Der var ikke et strå i reden men derimod var redens hulning belagt med små sten op til en ærts størrelse. Far kaldte fuglene "sandelbrækker". Jeg ved ikke, om det var deres rette navn, men sådan en rede måtte ikke ødelægges. Den blev flyttet lidt ind til siden, hvor der var harvet, og i almindelighed godkendte fuglen det og rugede videre på sin nye plads. Det samme gjaldt viberne, som der også var mange af ovre i Søndermarken, hvor jorden var lav. Det er mange år siden, jeg har set "sandelbrækkerne", og nu traktorerne er kommet, er det meget vanskeligt at opdage, hvis der er en rede. Viberne er også blevet færre. Alt korn såedes selvfølgelig i hånden. Det samme gjaldt den kunstgødning, som blev brugt, og bagefter skulle så det hele harves ned med to dræt – det vil sige overharves to gange. Som omtalt måtte havren ikke sås før den 20. april eller før vipstjerten eller "æ haversee" var kommen. For byggens vedkommende var det endda mere strikst. Man måtte bestemt ikke så byg, før man havde set "den gule bygsee" og absolut ikke før 7. eller 8. maj. Jeg husker, da jeg var blevet ældre efter konfirmationen en dag, far ikke var hjemme, at jeg fandt på at så byg i en ager oven for gården. Jeg havde læst om, at det skulle være godt at rykke såtiden frem, så kornet kunne få mere nytte af vinterfugtigheden i jorden og længere voksetid. Det var den 10. april. Da far kom hjem, var han meget utilfreds. "Det korn er smidt væk til ingen nytte", sagde han. Han fik dog en stor overraskelse, thi ikke alene gik kornet ikke ud. Men da høsten kom, viste det sig, at aksene var langt de bedste i den tidligsåede byg. I min drengetid dyrkede vi også boghvede til modenhed og avlede tit mange læs. Der blev noget af kornet lavet til gryn og resten fodredes op. Jeg har fortalt om kartoflerne hvorledes de blev lagt, men de skulle jo også tages op af jorden. Vi havde dog aldrig så stor en plet med kartofler, så det var til at komme over. Kartoflerne var til dels til spisebrug dels til svinefoder. De kartofler, som svinene fik, blev kogt i den indemurede gruekedel inde i bryggerset. I 1901 fik vi en karl, som havde tjent et sted, hvor der dyrkedes turnips til køerne. Det var noget fuldstændig ukendt på egnen. Han talte med far om det og foreslog, at han skulle prøve det, og virkelig fik han far snakket for til flere af naboernes forundring og til dels også forbitrelse. P. Kjær Olesen mente endogså, at far var ved at være

småsar. Far fik fat i nogle turnipsfrø. Hvorledes ved jeg ikke, men så skulle de jo sås, hvad ikke var så lidt, da der ikke fandtes nogle maskiner til dette brug. Jeg husker tydeligt den dag, det skulle foregå. Alle voksne var ude at hjælpe. Frøene kom i en kaffekop, og så gik alle mand langs de markerede rækker, 2-3 frø mellem fingrene og stak dem ned i jorden med passende afstand. Det var en træls måde at få sået frøene på, og Niels Peder, som jeg tidligere har omtalt, opfandt da også øjeblikkelig en såmaskine til dette brug. Det var et apparat, som skulle skubbes frem. Foran var der et skarpt træhjul til at lave en rille i jorden. På siderne var med passende indsat nogle søm, som kunne få en fjeder til at vippe og ned, når maskinen skubbedes frem. På denne fjeder var fastnippet en blikdåse med et lille hul i bunden, hvorigennem frøene ved hvert klap på sømmene dryssede ned på jorden. Denne maskine var virkelig brugbar og brugtes i flere år, og Niels Peder kom til at fremstille flere af dem. Jeg husker ikke, hvor mange turnips, vi avlede. Det blev jo ikke til ret mange, men de gav lyst både til far og til andre mænd om at prøve. Kålrabi varede det dog nogle år, før folk turde binde an med. Fodring med turnips var jo noget helt nyt for køerne. Ingen troede, at det kunne forsvares at give køerne sådan stor frugt at bide i. Det kunne de ikke bide. Far sad derfor i førstningen og skar turnipsene i skiver med sin lommekniv.

Så havde vi engen. I marken herhjemme var der to pletter, hvor græsset blev slået. Det var syd for bækken og så i Hølbæk. Begge steder var det dog noget dårligt hø det såkaldte "Katskjæg", en kort og meget tør græsart, som det var yderst vanskeligt at slå. Det skulle bedst gøres om morgenen, før duggen forsvandt. Desuden var der en plet lige nord for bækken, hvor der groede noget dejligt græs. Men ikke alene hvad der kunne kaldes rigtig eng blev bjerget men også noget, som vi kaldte "Skrubberi". Det kunne være steder, hvor der voksede noget dårligt græs, tit blandet med kort lyng, balkene i mergelgravene toges også med. Hø selv om det var af dårlig kvalitet var værdifuldt.

Først i århundredet var fader begyndt at give kunstgødning til engen. Vi havde en hel del jord, som havde været dyrket, men det var meget vandlidende, så noget af det lå hen og var næsten blevet til ene siv. Det gjorde en forbløffende virkning. Mange af sivene forsvandt, og der kom en masse godt græs, hvidkløver og kællingetand. Nu kom vi let til at avle en mængde hø. Desuden fik vi lavet vandingseng syd for gården og skønt det var koldt kildevand som anvendtes, gjorde det dog et vældigt udslag. Det var Kajnik og superfosfat, som anvendtes som gødning. Nede i Bukkær Eng havde vi også en englod. På noget af engen voksede der ret godt hø, noget var af ringere kvalitet.

Jeg var med til at slå engen i et par år, men så fik vi slåmaskine og var så fri for at bruge leen undtagen visse steder, hvor slåmaskinen ikke kunne køre. Da vi efterhånden havde fået ikke så lidt eng tog det ret lang tid at blive færdig. Vejret skulle være ret godt hvis høet skulle blive ordnet i 3 uger. Høsletten var før i tiden en ret streng men også festlig tid. Jeg husker fra min drengetid at karlen kom af sted i engen meget tidligt om morgenen, da var græsset lettest at slå, mens der var dug i græsset. Han fik jo noget at spise, før han gik, men så hen på formiddagen kom der én afsted over i engen med en stor grydefuld boghvedegrød til formiddagsmad. Det var nok en skik, som anvendtes af alle. Var det nede i den vestre eng var der ofte naboer, som ligeledes bjergede hø, og nu var det tit, de samledes et bestemt sted for at spise grød i fællesskab. Det står tydelig klart for mig, hvor godt grøden smagte, når vi sad derude i engen og spiste, og boghvedegrød har altid været én af mine livretter. Der blev selvfølgelig spist af samme gryde, og vi skiftedes til at dyppe i smørhullet. Efter spisningen blev der holdt et lille hvil, der var jo begyndt tidligt om morgenen.

Når høet kørtes hjem, blev det i mine første år læsset af uden for høladen på græsset for at få det ekstra tørt. Ved aftenstid skulle det så skubbes hen til hølugen og sættes ind i huset. Det var et ekstraarbejde, som man mente var nødvendigt for at høet kunne holde sig. Tit blev høet ved denne fremgangsmåde så tørt, at det ikke kunne "bræmme", og skikken faldt da også væk både hjemme og hos naboerne.

Alt kornet blev også høstet med le indtil 1907, da vi fik slåmaskine med høstapparat. Når kornet var høstet og stod i raderne, skulle negene før hjemkørsel altid bindes sammen to og to med halmbånd. Hvorfor folk gjorde det er jeg ikke klar over, måske mente man, at der ikke spildtes så meget. Men det var meget forsinkende for arbejdet og et år kom fader i tanker om, at det var unødvendigt. Vor nabo Poul mente, at fader var blevet småsær, hos ham skulle negene stadig bindes i tvillinger, så længe han var mand. Det varede dog ikke lang tid før alle holdt op med at binde tvillinger. Alt kornet skulle jo tærskes med plejl. Det var et arbejde, de fleste ikke holdt så meget af. Jeg har dog aldrig været så ked af at tærske undtagen i efteråret, når sæderugen skulle tærskes af. Da var det tit for varmt.

Jeg skal fortælle lidt om kartoffeloptagningen. Det var nu ikke det arbejde, jeg holdt mest af, men det skulle jo gøres. Der var én til at grave kartoflerne op, og han skulle også gerne bære dem hen på vognen, når

spandene var fyldte. Det kunne godt blive en streng dag, men der var altid noget festligt ved at komme hjem om aftenen. Vi fik gerne noget ekstra til aftensmaden i den tid, og der blev fyret i kakkelovnen, når det var koldt ved den tid af året var der jo begyndt at blive lidt aften. Der var en ting, som var dejlig, når vi var i kartoffelmarken. Min broder og jeg fik gerne lov til at få nogle tørv med ud i marken. Så lavede vi et bål af tørvene, og når de var brændt i gløder, lagde vi kartofler i gløderne og stegte dem. Sådant en stegt kartoffel smagte virkelig godt, når man var heldig med stegningen, kunne der blive en dejlig brun skorpe udenom, og det indvendige var dejlig melet. Vi var jo ikke så forvænte dengang, og der var jo også en særlig spænding ved selve stegningen. Ja, der var jo mange andre ting, som der kunne fortælles om fra den tid, der skulle jo også graves klyne, og der blev også gravet mergel, men det var noget, jeg ikke var med til før efter konfirmationen, og mergelgraven har jeg ikke prøvet, før jeg blev voksen.

Når jeg har skrevet disse minder fra min barndom og ungdom op, kan jeg ikke lade være at tænke tilbage til den tid med stor glæde. Det var vel nok en fattig tid set med nutidsøjne, men det var en lykkelig tid med nøjsomhed og langt mere tilfredshed end i den forjagede tid, hvori vi nu lever. Der var vel også i den tid meget, som ikke var godt, men i vort gode hjem mærkede vi ikke meget til sådant.

Jeg har skrevet dette ned for at I, mine børn og efterkommere, kan forstå lidt af, hvordan tiden og forholdene var, mens jeg var barn og ung, og jeg ville gerne, om I vil tænke med lidt glæde på eders gamle fader, ligesom jeg nu med kærlighed tænker på jer, mine børn, svigerbørn og børnebørn.

Lars Krog