

84. årgang

JUL i ROSKILDE 2010



At tage foto af hyben i vinterdragt.
Det kan Bennie Hansen - sikke en pragt.
Hyben er indbegrebet af vitaminer og energi.
Lad Jul i Roskilde give os skønhed og varme indeni.





Af Lotte Fang

Storlandbrug i Roskilde

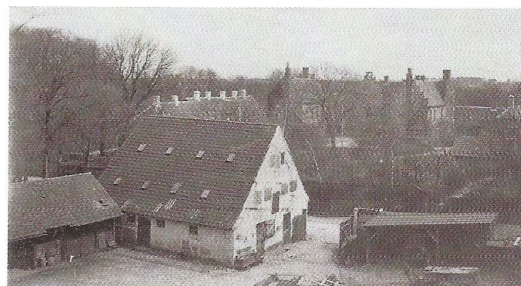
Fra byens store købmandsgårdes baggårde blev der drevet storlandbrug. Købmandsgårdene havde gennemsnitlig et jord tilliggende på 100 - 200 tønder land. Den sidste af de kørnerupske gård, Hans Jacob Kørnerups i Ringstedgade havde o. 200 tønder land. 80 af dem blev til Darupgård.

Den købmandsgård, som jeg kender bedst til, var min bedstefars. Min oldefar, som var lysestøber havde tjent så godt, at han kunne købe den tidligere kørnerupske købmandsgård, Algade 15, som senere fik navnet Bryggergården.

Fra baggården ud mod Skt. Peder Stræde, hvor der nu er parkeringsplads blev gårdens landbrug drevet. Der var o. 200 tønder land. Noget var forpagtet, andet var ejendomsjord. Når der var høsttid, kom vognene udefra Køgevej med deres store læs ned ad Skt. Peder Stræde for at svinge ind i den store lo, hvor der var et enormt tærskværk, som blev trukket af en hesteomgang i huset ved siden af. Ved branden i 1905 forsvandt lo og hesteomgang. Det store bryggeri og malteri blev bygget i stedet for.

Omkring 1890 ophørte landbrugsdriften og en del af ejendomsjorden blev solgt bl.a. til handelsgartner Petersen, som købte et areal syd for jernbanen. Det havde oprindeligt hørt under Vor frue

Kloster. Først anlagde han et gartneri, men begyndte ret tidligt at udstykke arealet til kvarteret Svendsvej - Knudsvej - Gormsvej.

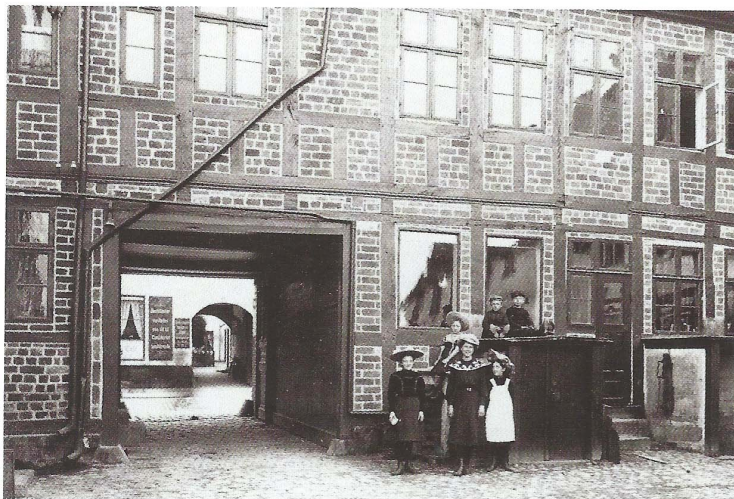


I baggården var også gårdens husdyrhold. Den lange hestestald lå med facaden ud mod Skt. Peder Stræde og overfor den lå kostalden. Mod syd op til Algade 17 lå grisestien. Her var opdræt i ret stor målestok, som hang sammen med en anden del af gårdens aktivitet.

Min far var ikke sikker, men han mente at det var i 1860'erne, at den anseelige forretning med opkøb af huder og skind begyndte. Skindene havde hoved, ben og hale med sig, når de kom. Nu bestod arbejdet først og fremmest i at befri skindene for alt "vedhæng". Så skulle de garves. Det foregik i gruber i jorden. Hønsemøg og egebark var nogle af ingredienserne i den "suppe", som skindene skulle stå i. Mange af skindene, hovedsagelig fra kalve, blev brugt til tornystre.

Alle hoveder, haler og ben blev læsset på en bør og kørt til grisestien, hvor der stod en stor kedel. Her blev der kogt den dejligste suppe fyldt med kød, som grisene med stor iver tog sig af.

Alle de afkogte knogler og kranier blev smidt på den store mødding, som lå lidt afsides i gården. Her kom også al møget fra de tre stalde, så det



Bagsiden af bryggergården, Algade 15. fotograferet af Kristian Hude, ca. 1905.

var en stor mødding med en anseelig møddingpøl udenom. På den sejlede den lille Arthur i sin "båd", som var en gammel trækasse.

Året rundt var gården fyldt med rotter. Far blev meget dygtig til, fra et loftsvindue i forhuset, at ramme rotterne, når de kom løbende i tagrenden. Ellers var det kattenes og rottehundenes afdeling, at holde bestanden nede.

Når det var varm med solskin kom der hele tiden fra den store mødding en lav, summende lyd. Det var de store mængder af maddiker, som gnavede videre på kranier og knogler. Hele året arbejde rotterne også flittigt på at rense knoglerne. Når der skulle nye ben på bunken, så kom der en grøn tornado af tykke spyfluerne, som littede i protest. En dag var benene blevet til hvide rene knogler, som min bedstefar fik gode penge for.

Halerne fra kalve og køer blev også brugt et andet sted i Bryggergården, dog i meget mindre skala. Min bedstemor, som kom fra Slesvig - Holsten, sørgede for, at der altid yderst på komfuret stod en stor kedel med låg og med en tappehane. Den blev fyldt med haler, vand og urter fra haven og så stod den blot og simrede. Når den gode fond skulle bruges, var det let med tappehanen og når det var tid, blev kedlen fyldt op igen. Fonden blev brugt til supper og sovse, men også til at koge grønsagerne i.

En dag i 1890'erne blev det opdaget, at svinene var angrebet af den smitsomme svinepest og hele bestanden blev slået ned og grisestien revet ned. Der kom senere en mindre hestestald.

Min farfar havde også lysestøberi, der blev brygget hvidtøl og brændt brændevin. Det sidste gav også

en "afledt" aktivitet. Lige ved siden af brændevinsbrænderiet ud mod Rosenhavdestræde lå studestalden. Studene blev behandlet som tremmekalv: De stod hvor de stod, indtil de skulle slagtes. Når der brændes brændevin, kommer der et affaldstof, som dengang blev kaldt dranken, men som vi i dag ville betegne som bærmøn. Den er vitaminrig og har et ikke ringe indhold af spiritus. Den blev nu ledt ind til studene, som ivrigt slubrede den i sig. Vi ved jo alle, at et stykke kød kan mørnes ved hjælp af en god marinade. Det blev studene også. Far sagde altid, at mørere kød skulle man lede længe efter. Dyrene stod hele deres liv i en salig brandert.



Bryggergården juli 1967 set fra Sct. Pedersstræde.

I Hans Jacob Kornerups gård trak man hvert år Skt. Hans aften en af studene af stalden. For det første var den langt fra ædru og desuden ikke vant til dagslys og så blev den gennet ud for at deltage i gården helt egen form for rodeo: Karlene skulle konkurrere om, hvem der længst kunne ride på det skræmte dyr. Det var underholdene, men gav næsten altid brodne pander.



Ølkuske foran bryggergården.