

Interview foretaget af Birgit Jensen med Elisabeth Margrethe Petersen, der sammen med sin mand, Crilles Peter Petersen, boede på Nordgård i Store Magleby. Gården er nu en del af Amagermuseet.

Elisabeth Margrethe Petersen (EP) blev født 1. juni 1901 på gården Alleenlyst. Gården lå mellem Store Magleby og Dragør, men eksisterer ikke længere. Hun blev i 1922 gift med gårdejer Crilles Peter Petersen (CP), Nordgård.

Alleenlyst

Alleenlyst hørte til Store Magleby landsby. Fru EP har gået i skole i Store Magleby. EP's far var født på Alleenlyst.

Moderen var født på den gamle gård, der ligger lige ved siden af det nuværende rådhus. Kommunen har købt den. EP's mors familie stammer der fra. EP's søster bor der nu. Hun har fået lov at bo der, så længe hun lever.

EP kom til Nordgård, da hun i 1922 giftede sig med CP. Hun kom dog først til at stå for styret, da hun og CP forpagtede gården i 1930.

Før den tid lavede svigermoderen arbejdet ude i marken. Det foretrak hun. EP stod for madlavningen, selvom svigermoderen ikke var meget for det. Desuden havde EP jo en del børn at passe, og hun måtte også gå med i marken.

Efterhånden som familien voksede til var der 10-12 mennesker, der skulle have mad hver dag. Man spiste sammen med svigerforældrene. Desuden var der to karle og piger, der også sad med ved bordet. Den unge familie boede i aftægtsboligen til at begynde med.

Familien fik morgenmad omkring kl. 6, frokost kl. 9, og middag kl. 12. Inden man gik ud i marken igen efter middagen, blev der serveret kaffe. Derefter spiste man aftensmad omkring kl. 6, når der var malket og lignende. Der blev ikke serveret noget senere – heller ikke for familien. Familierne var ikke sammen efter aftensmaden. Hver generation gik til sit og levede sit eget liv med egen omgangskreds.

EP's barnepiger boede gerne hjemme. Den sidste boede i Kastrup.

Arbejdet på gården

Den pige, der gik inde, vaskede op, vaskede gulve og deltog tillige i børnepasningen. Pigen, der gik ude, gik i marken, malkede, lugede, lagde kartofler, pillede kartofler, plantede ud og lagde til torvet. I marken lavede pigen det samme arbejde som mændene. Hun pløjede dog ikke, kørte slet ikke med heste. EP mener heller ikke, at pigerne såede.

EP deltog i det samme arbejde, som pigerne udenfor gjorde, i den udstrækning, det var muligt for hende at få tid til det.

Ingen af pigerne deltog i madlavningen, Kun i særlige tilfælde hjalp de med at skrælle kartofler. Særlige tilfælde var for eksempel så dårligt vejr, at man ikke kunne arbejde udenfor.

Man vaskede hver 14. dag, sommetider hver 3. uge. Det rettede sig lidt efter vejret. Tøjet blev sat i blød dagen i forvejen i store kar. Næste dag kogtes det i gruekedlen, og man skrubbete det så på vaskebræt. Derefter blev det hvide kogt i hvide sæbspåner, for at det skulle blive rigtig flot, Derefter blev alt skyllet.

Man kunne være nødt til at vaske, selvom vejret ikke var til det. Det var i så fald vanskeligt at få tøjet tørt, men alt måtte indrettes efter markarbejdet. Der var ikke noget, der hed vridemaskiner. Tøjet blev vredet i hånden. Tøjet tørredes derefter i gården, hvor det blev hængt op.

Når man havde slagtet en gris eller en kalv, blev kødet saltet ned. Det var en slagter fra Dragør, der kom og slagtede dyrene. Han tog rundt til folk, der bestilte ham til at komme.

Det saltede flæsk var meget salt at spise, især sidst på vinteren. I 1930'erne begyndte man at henkoge kødet. Det holdt sig godt på den måde, men det var alligevel ikke en god metode. Før henkogningen skulle kødet være mørt, og det mørnedes yderligere ved henkogningen. Så når man skulle have det varmet op for at spise det, var der ikke andet end trævler i gryden.

Ved pengeombytningen i 1930'erne købte man et fryseskab. Det var så stort, at det kunne rumme både en kalv og en gris.

Det var et stort arbejde at henkoge for eksempel en hel gris. Det tog et par dage. Kødet skulle skæres i stykker, derefter koges lidt, og så i henkogningskedlen for at koge igen. Så skulle det stå og køle af, for at man kunne konstatere, om alle glassene holdt.

Da man saltede kødet ned, saltedes det i store kar. Det var nemmere end henkogning, men især det sidste kød var meget salt. Det var svært at spise det. Især var det vanskeligt om sommeren, når det skulle vandes ud inden brugen. Kødet kunne ikke tåle at stå mere end en dag, så blev det surt i varmen. Saltkarrene stod nede i kælderen. Der stillede man også det henkogte.

I saltlage kunne kødet holde sig ca. et årstid. Det var kun, når kødet blev taget op af saltlagen, at det ikke kunne holde sig. Kalvekød saltedes også i sin tid ned. Man slagtede dog ikke så tit en kalv, det var mest gris.

Man havde æg til husbehov. De blev en overgang lagt ned i vandglas. Det var mest i de første år, EP var på Nordgård. Efterhånden havde man ikke så mange høns mere. Desuden voksede familien hurtigt til, og der blev mange munde at mætte.

Æggene blev så brugt efterhånden. EP bagte også en del. Der blev bagt hver lørdag. Det var mest rørekager, og der skulle jo æg til. Der bagtes i hvert fald brunkage og rigtig sandkage hver lørdag.

EP har forsøgt at henkoge asparges, men det kunne ikke betale sig. Man havde ikke selv asparges og skulle købe dem. Desuden brugtes asparges ikke så meget tidligere. EP brugte i stedet for asparges tynde porrer.

Alle grove grøntsager til husholdningen lå enten i kælderen eller stod i kule om vinteren. Der var således ikke ekstra arbejde med dem for husmoderen med hensyn til for eksempel henkogning eller lignende. Man tog dem, efterhånden som man fik brug for dem i det daglige.

Bønner blev snittet og lagt i stenkrukke med saltlage. Det var meget brugt med denne opbevaringsmetode. Metoden blev også brugt, efter at henkogning var blevet almindelig.

Der blev henkogt masser af pærer, æblemos og lignende, og der blev syltet meget syltetøj af for eksempel jordbær. Dette holdt dog op, efterhånden som børnene voksede til.

På Nordgård begyndte man at dyrke jordbær, da de mindste børn var omkring 10 år. Gården havde anlagt et stort stykke med jordbær. Man solgte også af dem på torvet. I jordbærsæsonen var EP tidligt oppe, omkring kl. 4. Hun tog det første nap i jordbærrene før morgenkaffen. Efter morgenkaffen kl. 6 fortsatte hun. Det var et stort arbejde med jordbærrene, men sæsonen var kort.

Børnenes arbejde

Efter skoletid skulle børnene med i marken for at hjælpe med at plante hvidkål og rødkål.

Da de store piger blev konfirmeret, havde man ikke mere barnepige. De store passede de mindre.

Når næste pige rykkede op og blev konfirmeret, blev det så hendes tur til at passe børnene derhjemme, og den største kom ud i plads for at se og lære noget ude.

Den ældste pige har for eksempel været mange år hos journalisten Lis Byrdahl. Nr. 2 kom til en gartner i

Brøndbyøster. Hun var der i 4 år, og blev så gift. De fleste af familiens piger har været hos nogen, der havde havebrug, men de har været ansat til husligt indendørs arbejde, ikke til markarbejde.

Familien havde ikke råd til at sende pigerne på husholdningsskole. Der var jo 9 børn, siger EP. Derfor kom pigerne i huset fremmede steder. Det lærte de mere af, end af at gå hjemme.

Vævning og håndarbejde

I EP's tid har der ikke stået nogen væv på Nordgård. Det var der derimod hjemme hos EP's forældre.

EP kender ikke til, at der har været en syerske, der gik rundt på gårdene og syede. EP har købt alt færdigt.

EP har i perioder, da børnene var halvstore, haft en ældre kone, der passede børnene, når familien skulle noget uden børn. Denne kone tog tøj med hjem til reparation. EP havde ingen symaskine selv. Det var der ikke råd til.

EP's bedstemor sad og spandt hør og uld i EP's barndomshjem.

Hørren blev i hvert fald ikke dyrket på gården. Bedstemoderen købte råhør, EP ved ikke hvor. Bedstemoderen var faderens mor, som boede hos EP's forældre.

Hørtråden sendtes til Dragør, hvor en væver vævede lagner og håndklæder af den.

EP har endnu noget af det, nemlig to håndklæder. De er af ubleget hør. EP's mor syede dem til EP, da hun giftede sig. De har aldrig været brugt.

EP ved ikke, hvem det var i Dragør, der vævede for bedstemoderen.

Hovedrengøring

I EP's tid på Nordgård har man gjort hovedrent to gange om året. Der var ikke ekstrahjælp i den anledning. Man tog en stue ad gangen. Det varede i alt ca. 14 dage.

Hos EP's forældre tog man endog vinduerne af, og vaskede og skyllede dem i en sæbebalje. Det har man aldrig gjort på Nordgård. Da EP kom til Nordgård, var der en kone på gården, der var ældre end EP. Hun havde sin måde at gøre tingene på, og det måtte EP rette sig efter.

Da EP kom til Nordgård som nygift, spiste den unge familie med i køkkenet. Men de opholdt sig ellers i øvrigt hos sig selv i aftægtsboligen. De sad aldrig i stuen om aftenen eller når de ellers havde fri.

Man levede ikke sammen med den ældre generation. Den unge familie havde ikke noget at gøre med det øvrige hus. Det var ikke specielt for Nordgård. Sådan var det almindeligvis.

I både EP's egen familie og i hendes svigerfamilie kom man i al almindelighed meget lidt sammen med for eksempel naboerne. Det var kun ved særlige anledninger.

EP's svigerforældre havde nogle, de spillede kort sammen med en gang om måneden. De gik på skift hos hinanden. Man besøgte sommetider familien om søndagen. Men kun hvis man var inviteret, ellers ikke. Man holdt store fester til fødselsdage, konfirmationer, bryllup, sølv- og guldbrillup, men for eksempel bryllupsdage fejrede man aldrig.