

GAMLE BONDESKIKKE

fra Klim sogn

Af friskolelærer JENS ROLIGHED, Klim.

DET SELSKAB i et hjem i Klim faldt talen på ”di gue gammel tiæ, te vi fæk wos fløj mjælp å fløj brø”. Det var særlig to, der var kommet i ”fortællehjørnet”. Den ene af dem var godt 90 år, og den anden omkring ved de 80. De drog minder frem fra den tid, da de var vokset op, og der blev lyttet intenst af de yngre, således at man fik indtryk af, at de gerne ville høre noget om den svundne tid.

De fortalte træk fra tiden, før der kom mejeri. Mælken blev hældt op i store blikfade, og de kærnedede smør hver dag. Der var hørerforretning både i Thorup og Klim. Men hos købmanden på Brænderigården ved Fjerritslev kunne man levere smørret og få varer for det. Det var ikke alle, der var lige propre med smørret. Det fortælles, at en købmand i Fjerritslev klagede over det grumsede smør, en sjusket kone leverede, ”Ja”, sagde så konen, ”a hår endda løst mange gråner af, men der er mange endnu!”

Skulle der brygges øl, blev der sat ”byg i støb”. I tre døgn var byggen i blød i et kar med tapstang for at forvandles til malt. Derefter kom det op på loftet i en høj dyng, så det blev varmt og begyndte at spire, så skulle det bredes ud og tørres; men skulle det rigtig blive til noget, blev det sat i en skuffe ind under bilæggeren, eller det blev ført ind i ovnen lige efter bagning. Så måtte først en ind ad ovnsmundingen og feje ovnen, det var en varm omgang. Men den, der udførte det, fik også lov at smage på det søde malt. Efter tørringen skulle det males; det foregik tit på en håndkværn, der var ca. 1 m i diameter. Så kom det atter i et kar, og man hældte koghed vand på og tilsatte humle, og således bryggede husmoderen det herligste øl. Humle havde man kun i et par gårde i Klim; men hvert år kom der fynboer til byen med humle, som gerne opbevarede i en bestemt gård, så man til enhver tid kunne købe den. Den dag, husmoderen bryggede, fik de nærmeste lov til at smage det nye øl, fik, som det hed, lov at drikke ”øwt af vor mors øse”.

Fra brygningen gemtes der gær til bagning. Der gemtes også surdej til det, og man bagte rugbrød af hjemmeavlet mel. Det blev æltet om aftenen i et ”dejnkår”, en solid, firkantet kasse; om morgenen fik det igen en omgang, blev så lavet i kager og stod lidt, inden det skulle i ovnen. Ovnen blev som regel ildet varm med lyng. Og i kliteggen, hvor man ikke havde dør i ovnen, gravede man gerne nogle sandtørv til at dække åbningen med, når brødet var sat ind.

Ved bagningen brugte man et dejtrug til dejen. Man havde en timse til at sigte det fine mel fra, der kunne anvendes til sigtebrød og til søsterkage. Ved juletid blev der bagt mange sigtebrød, de skulle lagres for at være mere drøje. En kone fortalte, at de i en gård i Klim blev lagt op på loftet på hanebjælken. ”Det var vel nok noget godt fraringet brød. Når vi skar hul på en kage, så bejsede tvestjerterne (bissede ørentvisterne ud derfra!)”

Der blev også bagt søsterkage; men det var kun til særlige gilder. Og det var skik, at konerne havde et stort lommetørklæde med til gildet, og så fik man lov til at tage

et bitte stykke af den lækre søsterkage og svøbe i lommetørklædet for at tage det med hjem.

I nogle gårde avledes også hvede, så man havde hvedemel. Der var en kone, der pralede med, at hun havde været i besøg i Klim og havde fået ”ene hvedebrød”. Dertil blev svaret, at det var da ikke så svært, at hun havde fået ene brød.

Man bagte en hel del ”gode råd”, det var vafler, der gerne bagtes i vaffeljern, de blev serveret sammen med en snaps fra brændevinsflasken. Senere bagtes også småkager, der også skulle nydes sammen med en dram, derfor blev kagerne kaldt ”brændevinsbrød”.

Der blev også bagt kavringer, små kager af sigtemel. Når de var bagt, blev de skåret over, og så skulle de efter endt bagning ind i ovnen for at tørres. Inden tørringen skulle ånen (arnen, ovnbunden) fejes.

Når bagningen var til ende, blev ”ovnskodden”, ”ildragen” og ”ildstokken” gemt ved siden af husmuren, til der igen skulle bages.

I kliteggen tog man alting mere nøje med. For ca. 100 år siden var der endnu lergulv i enke lte stuer, ja, i dagligstuen var der fjælgulv, der holdtes pynteligt ved at strø sand på. I køkkenet, hvor der var det bare sand, søgte man at bøde på mangelen ved at lægge en meget stor fladtørv med den sorte side opad.

Her blev man ogsaa længe ved at klare sig med tællelys. Når man om efteråret slagtede får, blev der ogsaa afsat tid til at støbe lys. Så blev der fyldt varmt vand i smørkærnen, og oveni blev hældt den hvislende smeltemasse fra talgryden, deri blev så de mange hvide spiller dypet; bordpladen blev taget af bordet, så var det et udmærket stillads til at hænge lysspillerne på.

Svovlstikker lavede man også selv. Man tællede nogle fyrrepinde til og dypede dem i svovl og lavede så forråd til en lang tid. Man skulle helst ikke mere end nødvendigt til købmanden. Blev man forkølet, lavede man kamillete; men det var nyserølliker, man gemte til dette, og til almindelig te brugte man den røde timian.

Man fik lavet hele byggryn af hjemmeavlet byg. Til juleaften blev de dog valset, og den aften fik man ogsaa stegt torsk. Til middagsret fik man ellers tit kogt eller saltet torsk. Og ”tørfisken”, der kunne gemmes både i år og dag, havde man altid at tage til. Det skete ogsaa, at man fik fat på en ”skåd” (en skade eller rokkefisk). Ved dens lange hale, der kunne minde om en kohale, blev fisken bundet til en vogn og slæbt hjem, eller nogle drenge trak fisken hen over en ruflet vej, for at den værste slim og nogle af de rivende pigge kunne gå af. Så blev ”skaden” hængt op på en dør, hvor der af og til kunne tages af den til måltiderne.

Der blev ogsaa drukket kaffe i hjemmet; men det var ikke så tit. Man brændte selv de hvide bønner. Og når de skulle males, grassede man dem med en sten på en skindlap, hvis ikke man havde en morter med en støder.

Hørsvingeriet blev ogsaa drevet i Klim, og om sommeren sås ikke mindst på Kobakken de dejlige blå

marker, når hørren blomstrede. Siden skulle den så bjerges, og den skulle hegles, skages, skættes og gennemgaa meget, inden den var tjenlig til at komme på væven.

Om vinteren brugte karlene de lange aftener til at snosime af halm. Simen kunne bruges om høsten, når negene skulle bindes i tvillinger, og den anvendtes som tækkegarn, når der skulle nyt stråtag på husene.

Kvinderne var om aftenen fuldt optaget af at forarbejde fårenes tow eller uld. Den skulle kartes til tøjer, hvoraf en enkelt kaldtes draddel, og et stort knippe uldtøjer kaldtes todreng. Så blev dradlerne spundet på rokken, og for at få garnet fra tenen anvendtes tit et redskab, der kaldtes strenttræ, således fik man en klavs, og når denne skulle vindes i nøgle, benyttedes en garnvindel.

Næsten i alle hjem var der en væv. En mand ved Klim Strand forstod at lave dem, og flere steder var både mand og kone inde i vævningens kunst. De fik garnnøglerne i en "trendekiste", derfra kom garnet om "trendborden" og så hen på "trendbommen", og derfra skulle det gennem "søl" og "kam" frem om "brystbommen" og ned om "tøjbommen". "Slagbommen", der førtes frem og tilbage, kaldtes "slaborden", og "sølstokkene" hængte i svingler, der blev kaldt "dvæsler". De gamle vævere beregnede, hvor mange snese af trendegarn der skulle på en alens bredde, de kendte det hele så nøje, når de, som det hedder i sangen: "vævede vadmæl, slog det sammen og lod skytten gå".

Når tøjlet var vævet, skulle det farves, det kunne ordnes hos L. Vodstrup på Klim uldspinderi. Tøjlet skulle også "stjampes", det skulle krasses for at få luven frem. Det blev udført i Vestermølle nær ved Fjerritslev eller i Thisted, og Marius Thuesen og Jens Væver har tit på en trillebør kørt tøj ud til Thisted.

Ved vævningen vævedes der også drejll, der blev brugt til duge, håndklæder og kjoler. Det almindelige tøj, der skulle "stjampes", blev brugt til herretøj. Olmerdug, der brugtes til dynetøj, blev kaldt "avet side firskafte".

På gårdene gjaldt det om at komme til at side med vævningen, inden forårsarbejdet begyndte. For når møddingen blev kørt ud, hørte det til pigernes arbejde at sprede gødningen på marken. Det var en streng tid for pigerne. Når ikke de kunne se ude længere, skulle køerne malkes, smørret skulle kærnes, og der var meget at ordne, inden der kunne spises nætter, og dagen kunne sluttes.

Men karlene havde også travlt på marken med hestene; jorden skulle tilberedes godt, inden kornet, der blev hentet ned fra loftet, kunne strøes ud fra sædekurven. Kneb det at nå til ende ved et slutningsbed, hændte det, at man greb til såkrabat et middel for at stramme hestene op, at man gav dem nogle skiver brød dypet i brændevin.

Fra høslættiden.

Særlig i hede og klitegne var det forhen noget afgørende, hvordan betingelserne blev for, at høhøsten kunne lykkes. Derfor tog man varsel af vejret på bestemte dage og tider for at skønne, om det blev et godt grødeår, og om høbjergningen kunne foretages under gode kår.

Hvis det frøs de fyrretyve ridderes dag, den 9. marts, ville det fryse fyrretyve dage derefter, når ask sprang ud før eg, gav sommeren bleg; men sprang eg ud før ask, gik sommeren i vask. Hvis det regnede den 13. juli,

"Margrethe Røddenhys dag", så blev det vanskeligt at få høet bjerget, for da ville der komme mange regnvejrsgagebagefter, så der var fare for, at høet kunne rådne. Der var også tamperdagene at gøre beregninger efter. Særlig lagde man mærke til årets første tamperdage, den første onsdag efter askeonsdag og den første onsdag efter pinse: således som vejr og vind var tamperdag og to dage efter, ville det blive de næste tre måneder; tamperdag gjaldt for den første måned, og de to følgende dage gjaldt for hver sin måned.

Høslætstiden og høbjergningstiden var en travl tid, men også en festlig tid. Høet, der bjergedes på agrene, kaldte man boorhø. Høj og tør eng kaldte man hoeng; der var der et meget tyndt lag græs og mest af katskæg; der gjaldt det om at få begyndt at slå særlig tidlig om morgenen, mens duggen var i græsset, for ellers var det ikke til at slå af, helst klokken fire måtte der tages fat. Hvor det var særlig blødt i eng eller kær, kaldte man det "bløden", i enkelte egne kaldtes det "prampen". Før der var tale om dræning eller brug af kunstgødning, blev der også en mager høst i disse egne; men de, der vovede at være foregangsmænd i den retning, kom gerne godt efter det og kunne endog opnå, at der skulle sættes høstak ude; så ville man have omhyggeligt strøet på stakkestedet, at intet hø skulle fordærves.

Hjemme i gården skulle man være tidlig på færde, når der skulle slås hø; pigerne skulle have malket, mens karlene fik høleerne slebne. Så fulgtes man ad til arbejdsstedet; det var ved den tid, de første fugle begyndte deres morgensang. En karls slæt var så stort et stykke, som en karl kunne slå på en dag, og fire karles slæt var et stykke, fire mand kunne ordne i løbet af en dag.

Der var forskellige måder at slå på. Almindeligvis delte man græsarealet i passende afsnit, i "dejmål", som man kaldte det. Hvor der kun var et tyndt lag græs, huggede man inde fra græsset og udad og gik rundt om stykket, så man kunne klare sig uden afriver; når man halsede græsset af, det kaldtes også at slaa i manke, så kom huggene til at ligge side om side modsat. Når der var et tykt lag græs, gik det lettest at slå det ind mod det stående græs, og så var det nødvendigt med en afriver.

Den forreste slåkarl bestemte farten og skulle helst være øvet og dygtig til at føre leen; det var ikke godt, om han stillede sig hoven an, eller han var ukamme ratlig med de bagerste karle; for så kunne de få i sinde at sætte farten op og gå så nær ind på den forreste, at han næsten ikke kunne begå sig; det kaldte man at skære ham ud.

Det var pigernes arbejde at sprede høet ud på skåret, splitte det, som det kaldtes; men ofte var der kun et tyndt lag, så det måtte rives sammen i "bredsel" og så jævnes ud, det kaldtes også at rive det i haler eller kobler eller i "reev", det havde flere navne; var der kun lidt græs, skulle det bæres et stykke, så der kunne blive ordentlige haler, og var der en lavning, måtte det bæres op på det høje. Siden skulle det hverves eller vendes; det blev oftest gjort med en rive, men kunne også udføres med en fork. I høslættiden lod kvinder sig også leje til arbejdet. Var der en kone, der havde et barn hjemme, skete det, at bedstemoderen kom med barnet, så moderen henne i en bunke hø kunne give det bryst. Efter dette toges der atter fat med riven.

Man havde en ordentlig madtejne og øldunk med, i dunken var der også det stærke gammeløl, og der var også

en klukflaske, så de af karlene, der yndede det, kunne få sig en dram. En munter stemning herskede der gerne under stræbet med høet. Når det var spisetid: mell' maddaws, tog man ikke alene tid til at tage næring, man havde ogsaa nogle minutters leg, f.eks. "To mand frem for en enke".

Når afstanden ikke var for lang, tog man hjem og holdt middag. Også om eftermiddagen blev der gjort et langt bed, helt til klokken ti. På sine steder var det skik, at man i høslættiden fik særlige retter til aftensmad og nætter, det hed sig så, at man i den tid fik middagsmad, onden eller øjen, to gange om dagen.

Ejerne af Klim eng ved Kovad å havde i gamle dage lang vej at drage for at bjærge hø. Omkring ved 10 km måtte der køres. Så indrettede man sig på at blive i engen tre-fire dage. Man tog madvarer og øltønde med, så man havde nok til næring så længe. Om natten indrettede man sig leje i høet; var det dårligt vejr, tog man hen og fik soveplads i den nærmeste gårds lade. Når høet skulle køres hjem, var det tit spændende, om det kunne føres igennem; den gamle kongevej, forhen Aalborg - Thisted landevej, var meget ujævn, og her kunne man nemt vælte med det samme læs hø to gange, så det var ikke så sært, at det hed: "Når man skal læsse hø, skal man læsse efter den værste vej".

Når høet var vejret, skulle det stakkes. Så blev halerne eller koblerne skubbet sammen med en omvendt rive. Man brugte også at spænde heste for en slæbefjæl, en glat fjæl, der omhyggelig gemtes fra år til år. Med den slæbtes høet hen til stakkestedet. Kusken kunne let holde ligevægten ved at have fat i tømme; børn, der så gerne ville med på slæbefjælen, holdt sig oprejst ved at have fat i en snor, der var gjort fast i rebet foran.

I Han herred, hvor der tit kunne være vedholdende blæst, søgte man på flere måder at gøre høstakkene modstandsdygtige. En af måderne var, at man skulle have "vreden vase". Man tog en visk hø og snoede rundt om hånd og arm; derpå blev det gjort fast i en af en rives yderste tænder; idet så riven blev drejet og svunget rundt, dannedes der et vældigt snoet høbånd; to af disse blev lagt oven på hver stak.

Når høet skulle køres hjem, var det især godt til det viltre enghø at have en pige, der mestrede at læsse læsset godt på. Hvert lag skulle helst lægges ud efter, og både for og bag på læsset skulle være en lille forhøjning til læssetangen. Bag efter vognen slæbte en krog, en jernkrog eller en krog lavet af en træstamme med en lille gren; når rebet kom i krogen og op om læssetangen, var det muligt at få høslættet surret godt fast på vognen. I enkelte hjem, hvor man var vant til at have særlig kort hø, brugte man at sætte et træstillads med ståltrådsnet på vognen, således undgik man, at det korte hø smuttede væk.

For godt et halvt hundrede år siden kom folk fra Han herreds hedeegne til herregården Ågårds enge for at slå hø på part; det vil sige, at de, der slog høet fik en bestemt part af det som løn for arbejdet. Der var forskel på, om høslættet var på god eller på mager engbund. Hvor der var et godt lag hø, så det snart kunne blive til noget, tilkom der ikke slåkarlen så stor en part; men hvor der kun var lidt, og bjærgningen således blev vanskeligere, tilkom der slåkarlen en større part. Når høet blev stakket, søgte man at danne lige store stakke, og når det skulle

køres hjem, var der gerne to om at dele høet og to om arbejdet. For at det kunne gå redeligt til, skulle samme mand læsse begge læs, ligesom den samme skulle forke begge læssene, så mente man, at der bedst kunne komme lige meget på. Når han, der forkede, selv skulle have læsset, ville han gerne have det så stort som muligt, så kunne han opmuntrende spørge manden på læsset: "Skal du ejk ha' lidt mere?" Når han derimod ikke selv skulle have læsset, spurgte han ret forsagt: "Skal du have mere?" Drengene, der var med til høbjærgningen ved Ågård, havde en herlig oplevelse, idet de i hviletiden fiskede i mølleåen, hvor der kunne fanges både ål, skaller og ørreder.

Når høsten i hedeegnen slog fejl, bjærgede man høet på Vesløs vejle. Afstanden dertil kunne være omkring ved fem mil, og så var det nødvendigt at have levnedsmidler med til flere dage. For at få husly om natten, høstede man nogle af de høje tagrør, så boede man under dem og indrettede natteleje der. Når høet skulle køres hjem, var det meget besværligt at komme ned ad den meget stejle Bjerget bakke; for at dette kunne lykkes, var det nødvendigt at have store jernklodser med; man kaldte dem slæbesko; når de slæbte på jorden, med et hjul ovenpå, kunne de holde noget igen på vognen.

Gamle høstskikke.

I Han herred har særegne høstskikke holdt sig til langt frem i tiden. I dag, da det går helt anderledes til med høsten end for nogle år siden, kan det være godt at lytte til, hvad de ældre har at sige om den svundne tid. Over høstens gerning har der været en egen stemning og poesi, som sikkert aldrig helt forsvinder, fordi det er af kornet, vi får brødet. Det må blive enhver ny slægts opgave at finde arbejdsglæden og poesien i den høsttid, den selv er med i. Jeg husker, Jeppe Aakjær sagde engang: "Jeg kan ikke digte om den klaprende høstmaskine; når den kommer bag ved mig med sine klaprende knive, er det, som ville den skære mine hæle af. Det må blive andre digteres opgave at synge om den!"

Her vil vi høre, hvad der fortælles fra høleernes og kratternes tid, når der høstede i Han herred.

Høstkarlen havde en høstpind (mejered) på høleen. Var det varmt, smed han vesten. Høstpigen med kratten havde hvidt forklæde for og hvide ærmer på, for at kornet ikke skulle slide for meget på trøjeærmerne.

Ved rughøsten havde hver høster sin opbinder. Når byggen og havren skulle høstes, var der gerne en river med, en stor dreng eller pige, der blev kaldt "rivepold". Rivepolden skulle se at få alle de løse strå med og få dem hen, så de kunne komme med i negene.

Den pige, der kom til at binde det sidste neg, skulle for morskab have neget klædt ud som "gammelmand"; det hed sig så, at hun ville blive gift med en gammel mand. Og ved høstfesten skulle hun danse med "gammelmanden".

Når der var ophøstet, fulgtes høstfolkene ad hjem under munter sang og skæmt. Så tog man hen til kålgården og truede med at høste hovedet af kålene, hvis ikke madmoderen kom ud med en god skænk: æbleskiver og "gammelt øl" med "en pind", d. v. s. dram i.

Når karlene begyndte at true med høleerne mod kålene, kunne de sige: "kurnet er vi færdig med, nu er det bejst, vi ta'r kålen ogsaa, men' vi er i træk!" -

Madmoderen, der gerne ventede til sidste øjeblik, kom ud ad gangdøren og sagde: "Aa nej, nej, nej, gå endda ejk vider! I Herre Gud endda, bette søde børn! Slå ejlemål ejk hovederne af min' dejlige kål! Nu skal a komm' med en bette sød' kag te pigernes mund og en maløwt dram og en stur sukkerknald te hver å karlene!"

Aftenen efter opskæret festedes der på forskellig vis, og så fik man "skorregrød" eller skårgrød. Inden havren og byggen skulle køres hjem, skulle begge negene bindes i "kærre", tre neg i hver kærve, der skulle 60 neg (tyve kærre) til en trave, og et læs var tre traver.

I den sidste kærve bandt man somme tider flere neg, 5-6 stykker. Når så forkeren ikke var en hel voksen karl, kunne det nok knibe at få den store "kærre" på vognen, så lo man ad den stakkels magtesløse person. Men det kunne også ske, at karlen var så durkdreven, at han kunne jage forken i kærvebåndet, hvor det var knyttet, så det lykkedes for ham at få det revet op, så var det bindepigerne, der var nogle sølle kludrianer, der ikke var i stand til at knytte ordentligt.

Hvis den, der lagde læsset på, tog forken fra ham, der stak negene op på vognen, kunne der gøres krav på en flaske brændevin eller en anden godtgørelse for forseelsen.

På høstvognen var der gerne "hækker" med åbning mellem fjælene på siderne. Ovenpå var der "lejetræ". For at holde læsset fast på vognen, brugte man at lægge læssetang ovenpå, og læsset bandtes fast med et forreb og et bagreb.

I de små husmandshjem spændte man kører for høstvognen, i de noget større hjem trak studene kornlæsset af marken.

Små dyr havde også med høsten at bestille. Når frøerne hoppede over negene på marken, var det tegn på, at det var vanskeligt at få kornet bjærget tørt ind. Hjemme i laden blev et neg sat på et bestemt sted, så skulle musene nok holde sig til det og ikke komme til det andet korn.

Der blev til tider revet på marken med en stor rive, der kaldtes "en krat" eller en tæve; skulle den have et pænt navn, blev den kaldt Mette eller Dorthi. Det sidste kornlæs kaldtes "kvæjlæsset" (kvædelæsset), et navn, der nok stod i forbindelse med, at børnene var med, og de, der var sammen på læsset, råbte hurra og kom syngende til hjemmet. Der havde man også et udklædt neg med: gammelmanden eller kællingen.

Når læsset kom hjem, måtte madmoderen også her modtage de syngende folk med skænk, ellers truede de med at rive kålene op eller køre med læsset igen, så ville de sælge det til en af naboerne.

Høstmanden eller gammelmanden, det udpyntede neg,

blev gerne sendt hen til naboen, hvor man endnu ikke havde indhøstet. Der stod så "manden", til man fik kornet bjærget i hus på dette sted, så blev gammelmanden stillet op i en anden gård, hvor man endnu ikke var nået ret vidt frem, således vandrede han videre, til høsten var endt.

Når kornet var kommet i hus, fæstedes der på lignende måde som ved opskæret. Så skulle man have "kornihusgrød", der ligesom "skårgrød" bestod af risengrød. Men kunne så naboerne eller en af husets folk se sit snit til at fjerne grøden, så ingen kunne finde den, var der udført en heltegerning. Det kunne ske, at to naboer stod hinanden bi for at få fat i kornihusgrøden, når den ene fjernede sig på skrømt; var den anden parat til at fjerne grøden, så blev den gemt under noget tøj på kedelen eller sat ud i laden eller hejst op i toppen af flagstangen.

Fik man ellers grøden i behold, var det festligt at komme med til gildet. En portion grød blev levnet til "snurregrød", der kom ind, når man havde forsynet sig. Så tog man en ske og fyldte med grød og satte den i omdrejende bevægelse paa en omvendt tallerken, den, som så skaffet kom til at pege på, måtte spise dens indhold. Skeen blev gerne læsset godt, og havde man i forvejen forsynet sig vel med grød, var det ikke så rart, om skeen fik tilbøjelighed til at standse flere gange ved samme person.

Enkelte steder lavedes der kunster sådan en aften, som kunne det være en nytårsaften. Man kunne finde på at gemme det udpyntede neg i en piges seng, eller var grisen blevet slagtet ved den festlige lejlighed, fik man fat i svineblæren, fyldte den med luft og lagde den i en seng under tøj. Så stod man på lur for at høre, hvad virkning det kunne have.

Det skete også, at naboerne var med til gildet. Så blev der leget og holdt fest på forskellig vis, f. eks. "klappe i hænde": en af deltagerne sad i en stol med et klæde, en anden skulle lægge sit hoved deri og lægge sin ene hånd på ryggen eller på et andet bord, for at de andre kunne slå i hånden. Kunne han så gætte, hvem der slog, skulle den, der blev fundet, lægge sit hoved i klædet og gætte.

Sådanne fornøjelser blev man ved med under samværet. Inden man brød op, blev der serveret kaffe og æbleskiver.

Nu i nytiden høstes der på en helt anden måde, men i mange hjem i Han herred holder man endnu ved flere af de gamle skikke. De fleste af os vil vist synes, at det var en mærkelig høst, hvis ikke man fik sin "skorregrød" eller "kornihusgrød".

Jens Rolighed.

(Kilde: Historisk Årbog for Thisted amt 1957, side 185-200)