

# Ovn og arnested

AF TORSTEN BALLE

(Bogstaver i parentes henviser til listen sidst i artiklen)

Som dreng var det min bestilling at ilde den store ovn. Jeg ved egentlig ikke hvorfor. Dengang spekulerede man ikke over sådan noget. Det man skulle gøre, det gjorde man bare, tænkte ikke engang over, om det var behageligt eller ubehageligt. Hver havde sin del af de mange nødvendige arbejder, der da var på landet både ude og inde. Det var en selvfølgelig ting.

Ovnen var i bryggerset, og foran den var den åbne skorsten og *e ow:ngraw* (ovngraven) eller *e gru:b* (gruben), som vi mest kaldte den hjemme, nedeunder. Det var en fordybning i gulvet, lige så bred som skorstenens åbning. Den var af cement og ikke af hulslidte mursten som bryggersgulvet. Ved siden af ovngraven stod *e grui.kil* (vaskekedelen).

Hvordan ovnen var bygget op, vidste jeg ikke. Den var der nu engang. Men jeg kendte den indeni. Den var af mursten, flad i bunden med lave lodrette sider og fladhvælvet loft. Siden fik jeg at vide, at bunden, *e å:r* (arnen), var af brændte sten, men sider og loft af rå sten. Det var derfor, de sten så anderledes ud end dem i arnen. Jeg har ikke noget mål på ovnen, men den må have været omtrent 1½ m lang og godt halv så bred. For ovnen var der en støbt jernlåge fra W. Bonne i Thisted. Den havde fladrund overkant og sad i en jernramme. Og så er ovnen egentlig beskrevet. Der er ikke mere at sige om den. Skorstenen var åben, men man kunne ikke se himlen gennem den, fordi den var skrå fra loftet op til tagryggen. Den var bare et sort hul, men man kunne lige skimte nogle søm, der var slået ind i siden af den. De blev brugt til at hænge det op på, der skulle røges.

Hos alle naboer og slægtninge, og hvor jeg ellers kom, havde de naturligvis også en stor ovn. Da en dreng - og for resten også de fleste voksne - altid gik ind ad bagdøren, ind i bryggerset og op i overbryggerset, hvis der var sådan et, så kom jeg altid forbi ovnene, enten de nu var det ene eller det andet sted. Udvendig fra så de ud ligesom vor egen med åben skorsten og det hele, og da jeg kun så dem udefra, gik jeg uden videre ud fra, at de var ligesom vor. En ovn er vel en ovn!

I den tro gik jeg, helt til jeg besøgte en gammel kone på Mors. Vi kom til at snakke om bagning i gamle dage, og hun fortalte om at dejne og ælte og slå brød op, og det gik godt, til vi kom til ovnen. De ildede nu med tørv, men det havde jeg da hørt, at nogle gjorde. Så sagde hun, at når de havde tændt op, lukkede de ovndøren! Jeg tænkte på "min" ovn hjemme. Hvis man lukkede ovndøren der, kvalte man jo ilden. "Jamen så kunne ilden da ikke komme op i skorstenen!" sagde jeg. "Jo det kunne den da!" - Pause. Endelig gik der et lys op for mig. "Var skorstenen da ikke foran ovnen?" - "Nej den var da rigtignok bagved!" Så gik det op for mig, at der måske var meget, som jeg ikke vidste om ovne, ikke bare på Mors, men også hjemme i Ty. Jeg havde spurgt ud om næsten alt andet, men ikke om ovne. Det begyndte jeg med nu, og så fik jeg sandelig noget at vide! Om flere slags ovne og flere slags brændsel og flere måder at fyre på.

Hjemme ildede vi altså med lyng, ligesom de gjorde andre steder, hvor der var hede. En gammel ungkarl, der boede ude i heden, slog lyngen. Det skal der megen øvelse til, og tit var der en husmand eller arbejdsmand, der havde det som speciale. De havde en *ljøng:li* (lyngle) eller *ljøng:jar* (lyngjern), der var anderledes end høleerne og blev brugt på en anden måde. Den havde et lige skaft med en knag omtrent midtpå og et lige, ret kort blad, hvis flade vendte næsten vinkelret på skaftet (JJ), og derfor måtte man holde redskabet mere lodret end en høle og kunne ikke tage lange skår. Man nærmest huggede lyngen af, og der skulle kræfter til. Den stadige vestenvind fik lyngen til at bøje sig mod øst, og den skulle slås "med lyngen" fra vest mod øst. Ellers kunne den ikke slås (KN). Man kunne også rykke lyngen op, hvis man ikke skulle bruge ret meget, men det var sent arbejde og tog hårdt på hænder og ryg (B).

Lyngen blev sat i stakke ude på heden for at tørre og blev så kørt hjem. Vi havde lyngen på loftet i nærheden af bryggerset. Den blev forket fra vognen ind gennem *e swå:l* (svalen, lugen) i gavlen og båret på plads. Der duftede altid så godt og krydret af lyng og sommer på det loft. I huse, hvor man ikke havde plads inde, satte man lyngen i stakke, men så måtte man have noget ind i god tid, inden man skulle bage, for det var gerne fugtigt (CJP).

Når vi skulle ilde ovnen, blev den nødvendige lyng - hellere for meget end for lidt - raget ned i bryggerset gennem en loftslem, der åbnede sig, når loftstrappen, der hang under loftet, blev trukket ned. Så blev trappen slået op og lemmen lukket, og så måtte den under ingen omstændigheder åbnes igen, så længe vi ildede. Der kunne jo flyve en gnist op! Det skete vist aldrig, men vi tog ingen chancer. Det sad i os, at lys og ild var noget farligt, som man måtte være meget forsigtige med. De stråttækte huse med små vinduer, der tit var sømmet fast, var rene brandfælder, der kunne stå i lys lue på få minutter.

Lyngen blev lagt i en bunke bag ved mig - ovnen havde jeg jo foran - og så skulle gulvet fejes omhyggeligt, så der ikke lå den mindste smule lyng udenfor bunken, for kom der en gnist ned, kunne ilden ellers hurtigt løbe hen til lyngbunken, og så stod det hele i flammer.

Jeg stoppede så en god armfuld lyng ind i ovnen og tændte, og så måtte jeg være vågen, om ovnen skulle passes rigtigt. Lyng og ild skulle fordeles jævnt inde i ovnen med *e ild:-pend'* (ildpinden), der også blev kaldt *ow:n tre* (ovntræ), en ret tynd, tilspidset træstang. Den skulle ligesom de andre ovnredskaber, *e ow:n-tøm'er* (ovntømmeret) være så lang, at den kunne nå ind til enden af ovnen, også når ovnen blev så varm, at man måtte stå ret langt fra den for ikke at blive stegt forpå. Det kunne svide nok i ansigtet alligevel. Ildpinden måtte man dyppe tit i en spand vand, der stod ved siden af ovnen; ellers gik der ild i den. Den var gerne helt sort af sod og ligesom ovnrøgen noget forkullet på det stykke, der skulle ind i ovnen.

Lyng brænder hurtigt, og jeg måtte hele tiden fodre ovnen med nogle håndfulde lyng. Lidt og tit, og jeg skulle passe godt på at få hver visk lyng godt *willed sam'el* (viklet sammen), så der ikke blev spildt noget på gulvet.

Først blev ovnens loft og sider sorte af sod, men når jeg havde fyret tappert en times tid, og stenene blev glødende, begyndte soden at løsne sig i flager, der fløj ud af ovnen op i skorstenen. Så havde ovnen et lyst skær indeni. Nogle sagde, at den blev blank eller hvid. Man kendte også udtrykket "den sorte mand er ude", men man brugte det sjældent og kun i spøg. For nogle tog det op til to timer at fyre ovnen varm, ikke altid fordi de ikke passede ovnen, men nogle ovne var sværere at få varme end andre. Grunden var nok, at loft, sider og bund ikke var isolerede så godt. Der skulle være et godt lag sand uden om. Hvis der var ildet omhyggeligt, skulle ovnen være lige klar og lys overalt. Var et hjørne mørkt, måtte man give det lidt ekstra ild.

En øvet fyrer kunne se på ovnens farve, om den var tilpas varm, men hvis man var i tvivl, kunne man prøve efter på forskellige måder. Hjemme gned vi ildpinden mod *e å:r*, arnen, bunden af ovnen. Hvis det så gnistrede, var ovnen varm. Andre smed en håndfuld mel lige inden for døren, og det skulle så straks blive brunt (ML).

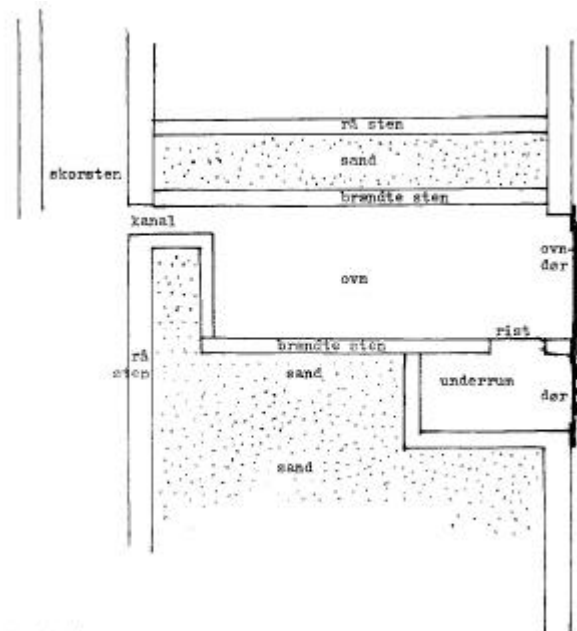
Man kunne også fyre med andet end lyng i sådan en ovn. Hvis man ikke selv havde et stykke hede, brugte man først og fremmest, hvad man havde af andet letfængeligt brændsel, for selv om lyng ikke var dyr, kostede det penge, og der skulle spares. Man brugte fx. rughalm (MA), senegræsstængler (MLM), kartoffeltoppe (MP) eller pil (MR). Før havde man også brugt ærtehalm (Å). I de sidste år, man bage i de store ovne, var der mange, der brugte kvas fra plantagerne, for det kneb at få nogen til at slå lyng i tiden omkring første verdenskrig. I plantagerne blev udhugsten samlet i bunker af en bestemt størrelse, hver med et nummer. En af de dage, der blev solgt udhugst, købte man så ét eller flere "numre" udhugst. Det kunne varme tre gange, sagde man. Først når man skulle have det læsset og kørt hjem, så når det skulle slås i stykker, og til sidst, når der blev fyret med det. Når det kom hjem, skulle stammerne først kvistes af med en økse, og kviste og grene skulle hakkes småt på en huggeblok. Det kunne en dreng stå og gøre. Når dette "kvas" blev lagt op på loftet, kunne det holde sig længe uden at tabe nålene, og det var lige så godt at fyre med som lyng, syntes jeg.

Nogle steder var det en selvfølge, at manden selv ildede (MA, LPL). "Det betror vi ikke en karl eller en dreng til" (LPL). Andre steder var det ligesom hjemme en dreng eller en pige (MP, MJ, ML). Hvis man havde kogekone som før et gilde, stod hun selv for ildingen. Der stod jo meget på spil.

### Tørveovne

Mange steder havde man tørvemose, men ingen hede. Der var det naturligt, at ovnene blev bygget særlig til fyring med tørv. Man kunne godt ilde med tørv i en lyngovn, men der var en del ulemper ved det. Tørv kunne man jo ikke putte ind efterhånden. De tørv, der skulle til for at få ovnen varm, måtte man lægge til rette i den, før man tændte, og det var besværligt i en lyngovn, da der var så lavt til loftet, for man måtte jo helt ind til enden af ovnen. Det kunne godt så sådan, at man ikke kunne få sig mavet ud igen, men måtte have en til at trække i benene!

Lyngovnen kunne heller ikke altid rumme de nødvendige tørv, og så måtte man *ilde efter* med halm, lyng, eller hvad man havde. Det kunne også knibe med trækket. I enkelte lyngovne var der ganske vist muret en smal luftkanal fra loftet af ovnen og skråt op til den åbne skorsten (MÅ, MJ), men det var ikke meget af røgen, der gik den vej. Det meste kom ud af døren (MJ). Måske var de slet ikke lavet for trækets eller røgens skyld, men for at *e jæm'* (emmen, dampen) kunne komme fra brødet under bagningen (HPH).



### Morsingsk ovn

Efter P.C.O. Nørgaard, Sundby, der var med til at rive ovnen ned hjemme på Kølvingård. Der var to kanaler til skorstenen.

I de rigtige tørvovne var der højere til loftet. Måske har de engang alle været runde eller ovale, som det ser ud til, at de har været på Mors omkring 1800 (Id) og også senere. "Ovnen var rund, aflang, oval" (PR). Så var det naturligt, at ovnen blev højest i midten, så der var god plads til at sætte en *skrù:*, en lille rund tørvestak, omkring noget lyng eller halm (MLM, KB, PR). Men ovne på Mors kunne også være firkantede, længere end brede, og det var alle ovne i Ty, jeg har hørt om. For trækets skyld var der muret ret brede røgkanaler fra ovnen ud til skorstenen, i Ty fra ovnens loft, på Mors ofte fra en side eller fra enden, da skorstenen her tit stod ved siden af ovnen eller bagved (PCN, KB, PR). Gennem disse brede kanaler kunne al røgen komme op i skorstenen, men der skulle jo også luft til fra ned. Der var derfor gerne en åbning i arnen lige inden for ovndøren. Den var dækket med en rist og førte ned i et underrum, der også havde dør. Når man havde tændt op, kunne man altså lukke døren til selve ovnen, og der kunne så gå træk fra underrummet gennem ovnen til røgkanalerne. Der gik så ingen varme tabt gennem *e ow:nsmon* (ovnmundingen).

I de aflange, firkantede ovne skulle tørvene "sættes" omhyggeligt efter bestemte systemer. Man begyndte i den inderste ende af ovnen med opbygningen, og det foregik i almindelighed sådan, at man først begyndte at anlægge nogle rækker tørv, i regelen tre, på langs i ovnen med åbninger mellem rækkerne, *fy:r-rè'ker* (fyrerækker) (IV). Disse rækker byggede man op som lave mure, til de var 4-

5-6 tørv høje. Så begyndte man at bygge rækkerne bredere og bredere, til de samledes over åbningerne, kanalerne, som hvælvinger, og endelig fyldte man op med tørv ovenover, til man nåede loftet af ovnen. Det skulle gøres meget nøjagtigt, for ellers styrtede hele bygningen sammen. Så kravlede man et stykke baglæns og fortsatte opbygningen, og sådan blev man ved, til ovnen var fyldt. I kanalerne blev der lagt lyng eller halm, og så var man færdig til at tænde. Tit satte man tørv i ovnen dagen før, man skulle bage, fordi det ville sinke bagingen, hvis man skulle gøre det tidkrævende arbejde på bagedagen.

Den, der skulle sætte tørv, skulle være smidig og ikke for tyk. Det var tit en stor dreng eller en karl, der blev sat til det (SS, Ø), men nogle steder gjorde ”kvindfolkene” det (IV, NT). ”Det betroede de ikke andre til” (MLM), måske på grund af dårlige erfaringer!

Man tændte gerne ovnen ved at lægge en tot brændende lyng eller halm ind i hver kanal, men nogle lagde tørvegløder fra arnestedet eller komfuret derind. Man måtte være sikker på, at der kom god og rask ild ind gennem kanalerne, så ovnen ikke brændte skævt eller gik ud. Når først man havde fået tændt, kunne ovnen passe sig selv i modsætning til lyngovnene, og når man havde sat tørvene akkurat nok og brugt det antal tørv, som man af erfaring vidste, der skulle til i ens ovn, behøvede man ikke at se efter, om ovnen var tilpas varm (IV, Ø, MF).

Men var det svært at sætte tørv, før ovnen skulle fyres op, var det endnu sværere, hvis der skulle fyres to gange, først til rugbrød og så til sigtebrød eller omvendt. Så måtte man ind i ovnen, mens den endnu var temmelig varm, og sætte et nyt hold tørv, dog heldigvis ikke så mange som første gang, for så havde det været næsten ugørligt (IV, JJ). Man måtte have et tørklæde for munden; ellers kun man ikke få vejret (IV). Mange klarede sig derfor med at ilde med lyng eller halm anden gang.

-----

Hvad man end havde fyret med, skulle ovnen renses for aske, når den var varm, og det skulle ske hurtigt, for at ovnen ikke skulle tabe varme. Af lyng fyldte asken, *e pussel*, ikke ret meget. Den var gråhvid og let, og den kunne man hurtigt få ud. Tørv gav tit en mængde aske, som det kunne være besværligt at komme af med. Med ovnrågen ragede man det meste enten ned i et underrum eller ud af døren og ned i ovngraven. Herfra blev det tit skubbet til side, ind under gruekedlen (MF) eller ind i et rum bag ved ovngraven, så man kunne komme til ovnen.

Den gloende tørveaske var der endnu megen varme i, og den udnyttede man flere steder, hvor der var store ovne, der havde et underrum neden under arnens forende. Når man havde gjort den egentlige ovn ren, så asken var raget og fejlet ned gennem risten over underrummet, blev rugbrødet sat ind. Den varme aske i underrummet varmede så den ”lille ovn” så meget op, at man efter en vis tid kunne bage sigtebrød i den, når man havde raget asken ud. Sigtebrød skulle jo ikke have så megen varme og kunne bages på kortere tid end rugbrød. I Ladegård i Sjørring var ”underovnen” så stor, at de kunne bage 9 store sigtebrød i den (PV).

Arnen blev fejlet med en *ow:n-li:m* (ovnkost) lavet af rughalm eller lyng, der var snøret om enden af en lang stage. Den blev først dypet i vand og skulle holdes fugtig, men alligevel blev den sveden og sort, og det kunne ske, at det yderste begyndte at gløde, og endda, at der gik ild i

den, men man havde jo vandspanden ved siden. Nogen fare for ildløs var der ikke, for i et bryggers var der meget lidt, der kunne brænde.

Al asken kunne man ikke få ud, for det skulle gå hurtigt, men en øvet fyrer kunne godt få arnen nogenlunde ren. I ældre tid, da man satte brødene direkte på ovenbunden, kom der dog altid lidt aske på undersiden af brødene. Det gjorde vel ikke så meget, for asken var garanteret steril, og der var nok adskillige mineralske stoffer i den, som kunne være til gavn for helbredet! Mange vaskede dog hurtigt de varme brøds tykke, hårde underskorpe af med varmt vand, inden man lagde dem til svaling på en seng. Når bagingen var forbi og ovnen kold, gjorde man den helt ren ved at vaske bunden. Så kunne den stå til næste gang, man skulle bage.

Ovnene var naturligvis ikke lige store. De skulle bygges sådan, at de passede nogenlunde til husholdningens størrelse. I større gårde kunne der være ovne, der kunne rumme 16-20 store rugbrød på op til en lispund (8 kg). På den anden side kunne ovne i husmandssteder være så små, at der kun kunne være 5 rugbrød i dem (MF). Gennemsnittet lå nok på 10 lispundskager.

#### *Arnested*

I min drengetid, lidt efter 1900, lavede man maden på et komfur alle steder, hvor jeg kom. Et komfur er nu også ved at være en museumsgenstand, men dengang må det have været noget ret nyt. Det vidste jeg bare ikke. På den tid må der have været mange, der havde kendt noget ældre, men jeg husker ikke, der blev snakket om det. Nogle steder var man dog så langt bagefter i udviklingen, at gamle folk endnu i 1960'erne kunne mindes, at de ikke havde haft komfur i deres barndom. De havde *et å:rste* (arnested, på Mors *å:nste*) under en åben skorsten (MA, MJ, JA, MLM, Ø, CJP, MP, PS), og selv om man fik et nyt, blankpudset komfur, nænnede man ikke at fyre i det til daglig. Man mente også, at det tog for meget brændsel (MA). Arnestedet kunne være foran ovnen (CJP, MA, MP, MJ, Ø). Så gik røgen fra begge fyrsteder op i den samme åbne skorsten, men i regelen var arnestedet i køkkenet og havde en særlig skorsten. Det kunne være på størrelse med et mindre bord, ”som en divan” (CJP), og have en muret sokkel med en jernplade over (MJ, MA), men det kunne også være helt af sten (PS).

På arnestedet stod en *trefud* (trefod) af jern, undertiden to, som man satte gryder, pletter og pander på. Når man skulle lave mad eller varme vand, satte man nogle overfladetørv (fladtørv, hovtørv eller klyner) op ad trefoden, og fyrede imellem dem, tit med lyng. Tørvene holdt ilden og varmen samlet. En forløber for komfuret var *e fy:r-gry:d*, fyrgryden (PS, CJP, HPH), ”et rundt asen med et hul, man kunne stoppe lyng ind i. Der stod gryderne på.” (PS).

Man kunne også bage lidt på arnestedet, fx. i en *ka-strå:l* (MA), en kasserolle, i visse franske egne *castrole* (efter Feilberg, der kender ordet fra Agger og Mors). En ”*castrol*” er nævnt i et skifte fra V. Vandet 1795 (SK). Den blev fyldt med dej og sat over trefoden med et låg over, og så blev der lagt tørv under. ”Åh, som det brød smagte godt!” (MA).

I gamle dage måtte ilden på arnestedet helst ikke gå ud. Der skulle altid være gløder. Når man var færdig med at lave mad, samlede man derfor gløderne, lagde måske et

par tørv på og dækkede det hele godt til med aske. Så kunne gløderne holde sig til næste gang, der skulle fyres. Til nat måtte man dog gerne lægge et par tørv på igen (Ø).

Arnens gløder tyede man til, når man skulle have varmet en kold seng i et gæstekammer op med et stort fyrbækken, og når man skulle have sin pibe tændt, tog man en glød fra arnestedet og tændte med. Kom der gæster, blev der sat et fyrfad med gløder ind til dem, så de kunne få ild på tobakken, og hvis strygejernet skulle varmes, fyldte man det hulrum, der var i det, med gløder. Man lagde også gløder ned i træsko, hvis de var blevet våde indeni. Det skete tit om vinteren, når der var sne. Vi børn havde ingen støvler.

Det var en stor skam for en husmoder, om hendes ild gik ud. Tændstikker havde man i almindelighed ikke, måske fordi de første tændstikker, svovlstikkerne, var meget brandfarlige, og fyrstøj og fyrstål må heller ikke have været almindelige, eller også må de have været for besværlige at bruge, for skete uheldet, og ilden gik ud, måtte man gerne gå den tunge gang til en nabo med en gammel træsko for at få den fyldt med gløder. Det var flovt (Ø).

Fra arnestedet kunne der fyres ind i bilæggerovnene. De første jernbilæggere i Ty var vist indført fra Norge med skuderne, der sejlede dertil fra havkysten med fødevarer og kom tilbage med tømmer og jernvarer. Det er sikkert derfor, at man så tidligt og så tit finder jernbilæggere omtalt i skifter, lige fra skifteprotokollerne begynder lidt efter 1700 og endnu tidligere i tingbøger. Man har vel også haft pottkakkelovne her, men pottes blev vist også indført, for der var ikke rigtig noget lerhåndværk i Ty.

I forbindelse med arnestedet var der gerne to bilæggerovne i gårdene. En større i dagligstuen og en mindre i sovekammeret, der fra først af var "malekammer" og bagestue. Der stod tit en kværn til at male malt på, og der havde bageredskaberne, dejnekar, selde, timse og andet, deres plads. Der lagde man dej og æltede, og en lille bilægger kunne gøre det lunt for dejen og for dem, der arbejdede med den. Da man senere blev ked af at have de lukkede senge i dagligstuen, indrettede man rummet til sovekammer, men da det var for snævert, byggede man en kvist ud, og derved fik de gamle rålinger et karakteristisk udseende.

Det er en misforståelse - blandt flere andre - når H. Zangenberg i artiklen "Byggeskikken i de gamle Bønderbygninger i Thy" i årbog 1925 siger, at sovekammeret med kvisten kom, da den store ovn blev revet ned omkring 1880'erne, fordi folk ikke bagte rugbrød mere (!!). Ovnene var jo i alle gårde lang tid efter 1900, og de lå aldrig bag køkkenet, selv i de ældste gårde. Skønt man efter 1900 tit brugte komfurovnen og nogle steder kun bagte i den store ovn til jul eller før et gilde, beholdt man den til efter første verdenskrig og mange steder adskillige år efter, og mange bagte også rugbrød flere år efter 1900, måske især under krigen.

Zangenberg mener også, at "for ca. 100 år siden", d. v. s. omkring 1825, havde man ikke loft over køkken og bryggers og ingen skorsten, så røgen gik fra arnested og ovn lige op under taget og ud i det fri gennem et hul i mønningen, lyren. Det kan vist ikke gælde alle gårde. Allerede omkring 1800 begyndte man at bygge grundmurede stuehuse på landet, og det var da naturligt, at man også byggede skorstene og lagde loft over køkken og

bryggers. I brandtaksationer af bøndergårde omkring 1800 er der da også omtalte skorstene. Hos Anders Stentoft i Vester Vandet var der fx. 1799 i køkkenet "en forsvarlig skorsten opført gennem huset, samt en plade". I bryggerset var der også "en forsvarlig skorsten opført gennem huset". Hos Christen Olesens enke i Vilsbøl, V. Vandet, var der samme år i køkkenet "en skorsten og en plade i samme, i bryggerset en forsvarlig skorsten op gennem huset". Midt i århundredet var det kun i enkelte, meget gamle huse, man kunne finde en lyre. Jørgen Andersen i Rær, født 1864, kunne mindes, at der var en *lyre* hos hans bedstemor.

### Røgning

Den åbne skorsten blev brugt til røgning. I de tider, da man kun fik fersk kød de få gange, man slagtede, måtte man salte al kød, men meget af det blev røget, når det havde ligget en tid i luge. Det var særlig fårelår, pølser og gåsebryster (MA, Ø), men også skinker (MJ). Gåsebrysterne blev tit syet ind i tyndt stof, og det hele blev hængt op på søm eller kroge i skorstenen. Der blev så lagt et bål i ovngraven. Det skulle give megen røg, men kun lidt varme op i skorstenen. Blev det for varmt - og det kunne let ske, hvis husene var lave - så kunne skinkerne smelte (MJ). Nogle brugte træ, men det bedste var et bål af tørvegløder, som man lagde noget ræ på (tørre, opskyllede vandplanter, tang). Det gav det røgede en særlig fin smag (MA).

Når man mente, røgningen havde varet længe nok, slukkede man bålet, og røgvarerne kunne så hænge i skorstenen til næste gang, man skulle bage, hvis skorstenen var tør. Ellers blev de hængt på køkkenskorstenen eller oppe på loftet eller ind i et rum oven over ovnen. Der var altid tørt.

Nu er både de store ovne, arnestederne og de gammeldags komfurer borte. Elektricitet, gas og olie har afløst lyng og tørv, og vi behøver kun at dreje på en knap for at få varme. Det er nemt, og folk i vore dage vil nok synes, at det må have været meget besværligt, det arbejde med ilden. Sådan følte vi det bare ikke. Det var faktisk let i forhold til det tunge legemlige arbejde, der var så meget af, og det havde en egen charme. Der har altid været noget fortryllende ved den levende ild, især når den kan brænde frit og voldsomt som bålet i en lyngovn. Vi holdt af at se på flammernes spil og de funklende gløder, nød lyden, duften og varmen. Det var at opleve noget skønt. Det var arbejdets glæde.

### KILDER:

- b = båndoptagelse, m = mundtlig meddelelse, t = trykt.  
B = flere meddelere i Bedsted, b.  
CJP = Christen Jensen Poulsen, f. i Stenbjerg 1874, b.  
HPH = H. P. Hansen: Bondens Brød, t.  
Id = Caspar Schade: Bidrag til et jydsk Idioticon 1807, t.  
IV = Inger Vestergård, f. i Sperring 1883, b.  
JA = Jørgen Andersen, f. i Rær 1864, b.  
JJ = Johannes Jespersen, f. i Torsted 1879, b.  
KB = Kirstine Bech, f. i Vester Jølby 1895, b.  
KN = Knud Nielsen, f. i Sennels ca. 1880, m.  
LPL = Laurits Peter Laursen, f. i Helligsø 1889, b.  
MA = Mads Andersen, f. på Boddum 1889, b.

MF = Marie Førby, f. i Rær 1872, b.  
MJ = Martin Jensen, f. i Klitmøller 1887, b.  
ML = Marie Larsen, f. Madsen, f. på Råstrup mark  
1902, b.  
MLM = Mads Larsen Madsen, f. på Jegindø 1875, b.  
MP = Martin Poulsen, f. i Malle 1893, b.  
MR = Martin Ringgård, f. i Skyum 1885, b.  
NT = Nikolaj Tøgersen, f. i Tilsted 1874, b.  
PCN = P. C. O. Nørsgaard, f. i Sundby, Mors, m.  
PR = Peder Riis, f. i Sejerslev 1889, b.  
PS = Peder Christensen, kaldet Simonsen, f. på  
Boddum 1890, b.

PV = Petrea Olesen, f. Vestergård, f. i Sjørring 1884,  
b.  
Sk = Skifte 1795 efter Anne Jepsdatter, g.m. Peder  
Skårup, V. Vandet, amtsskifteprorokollen.  
SS = Svenning S. Svenningsen, f. i Ejerslev 1890, b.  
Ø = Maren Kirstine Balle, f. Østergård, f. i Silstrup  
1869, m.  
Å = Knud Aagaard: Beskrivelse over Thye 1802, t.  
Egne erindringer.

(Kilde: Historisk Årbog for Thy, Mors og Vester Hanherred 1976,  
side 46-58).