

# Da kartofflen kom til Agger

Af Elly Mardal, Hurup

Det er nu 200 år siden den fremsynede provst Peder Christian Bendix i Vestervig skrev og udgav en lille pjece med en kort vejledning til at avle kartofler i Thylands sandklitter.

Om amtsprovst Bendix fortæller pastor Henrik Laursen, Vestervig, i 1936 følgende:

Peder Christian Bendix var født i Viborg d. 18. maj 1775, som søn af parykmager Peder Bendix og hustru Elisabeth Cathrine Olesdatter Neerland.

Han blev student fra Viborg i 1792 og efter anden eksamen i 1793 var han i nogle år huslærer i Thisted for sognepræst Carstensens børn.

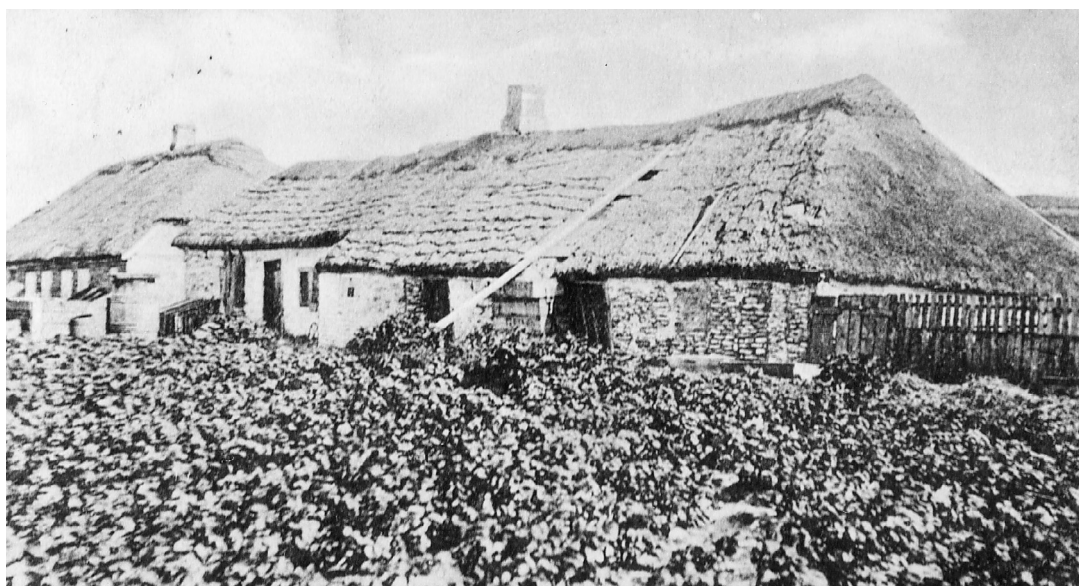
I marts 1798 teologisk kandidat. Den 29. oktober 1798 blev han af krigsassessor Christian de Moldrup til stamhuset Westervig, der havde jus patronatus, kaldet til sognepræst for Vestervig og Agger sogne, hvorefter han d. 18

februar 1799 fik kongelig konfirmation og stadfæstelse.

I 1812 blev han udnævnt til amtsprovst for Thisted Amts Sdr. distrikt indtil sin død d. 12. november 1833.

9. januar 1799 havde han ægtet Abelone Cathrine Jørgensen, en datter af proprietær Hans Henrik Jørgensen og hustru Regine Christiane Jacobsdatter Lerche i Ørum i Fjends herred. Hustruen Abelone blev boende i præstegården i Vestervig til sin død d. 19. februar 1838.

Kartofflen har været kendt i Agger i 200 år. Hos de dengang meget fattige fiskere var avlen et godt supplement til ernæringen, når fiskeriet var omtrent på nulpunktet. Siden blev kartofflen udbredt over resten af området, men vi ser først kartoflerne nævnt f.eks. i aftægtskon-



*Forfaldent hus i Agger. Tilhørende Kristian Bruun Madsen. Aggers beboere samlede penge ind til et nyt hus. Det blev kaldt kartoffelhuset.*

trakterne fra omkring 1830erne. Folk sultede heller ikke så meget på den lidt federe jord.

Om kartofflen skrives der, at den stammer fra Sydamerika og bragtes til Europa over Spanien og menes indført til Danmark i 1719, men først langt senere blev dyrkningen almindelig, skønt der blev gjort meget for at gøre befolkningen opmærksom på kartofflens store værdi som næringsplante.

Det kongelige Landhusholdningsselskab lod i 1772 affatte et propagandaskrift for kartofler, der uddeltes gratis i hele Norden. Foruden til føde for mennesker og dyr anvendes kartofler til sprit og kartoffelmelsproduktion.

### En kort vejledning til at avle kartofler

Af Peter Christian Bendix sognepræst for Vestervig og Agger menigheder og forligelses Commisær i Thylands søndre District udgivet i 1802, fortæller om hvorledes der kan dyrkes kartofler ude i Agger.

Agger sogns beboere tildeles disse blade af forfatteren.

Når man betragter den sørgelige forfatning som klitternes beboere befinder sig i, at de i disse dyre og besværlige tider må købe enten lidet eller en stor del af deres fødekorn, at mange mænd, som sidder med hustru og mange børn alene med en usikker næringsvej som fiskeriet er - især på havet - og ikke altid vil kunne få brødet til sig og sine, så kan man kun glæde sig over den tanke, som hr. kammerråd Thagaard har fået af at henvende regeringens og det så fortjenstfulde Landhusholdningsselskabs opmærksomhed på at fremme kartoffelavlens udbredelse i klitegnene.

Måtte denne så nyttige sag få en sådan modtagelse, som den fortjener, hvilken rig kilde vil der kunne åbnes til brød og ernæring for mangen hidtil forarmet familie og hvor lykkelig vil disse mennesker prise sig, når de selv kan avle den største del af den føde, de nu må hente og købe af deres jorddyrkende naboer.

Det er mit ønske, især for jer mine kære Aggerboere, hvis uheldige kår jeg ofte med bedrøvelse har betragtet.

Jeg ved det falder tungt for mange af jer, som på lovlig måde erhverver det daglige brød og



*2 fiskerkoner fra Agger er på stranden for at samle brændsel. Bemærk rygkurvene. Årstal omkring 1915.  
Til venstre Dorte Pedersen. Til højre Maren Kristensen, kaldet »Maren Stagstrup«.*

mener jer det godt, at kunne meddele jer anvisning og nogle råd, som jeg ved at I behøver hvis det skal lykkes, at vinde de for kartoffelavl i klitterne udsatte præmier.

Vel har jeg så ofte før opmuntret mange af jer til at plante kartofler og fortalt om nyttigheden deraf.

I har været vidner til og gået mig til hånde ved min i nogle år her på egnen betydelige avl både i haven og på åben mark. I har forundret jer over den rige, mangfoldige afgrøde, men har tvivlet på, at sandjorden i klitterne kunne give nogen lovende høst, fordi I ikke forstod at dyrke dem på den rigtige måde.

Jeg kan forsikre, at på sandjord kan avles en meget stor mængde kartofler og altid de bedste og mest velmagende, sunde kartofler. Ja tyskerne på Alheden har ikke andet end sandjord at dyrke i og avler hvert år adskillige tusinde tønder. Lad nu ikke tåbelige mennesker bilde jer noget andet ind, hvad jeg selv har hørt »at af sand kan kun avles sand«, frygt ikke for at jeres arbejde og udgifter ved at lægge denne

sæd skulle være spildte, blot I griber sagen rigtig an.

### Dyrkningsmåden

Følg blot nedenstående regler.

Kartofler gror vel ikke i sand, som året i forvejen har båret korn uden gødning Der må først gødes før der kan blive en god avl.

De gror heller ikke godt i flere år uden gødning i havsandet.

Da sandjorden er løs nok er det ikke helt det samme som på lerede jorder, hvor det siges at kartofler gøder jorden, det passer ikke fordi løs jord gør det lettere for sol, luft og regn at trænge ned og blive mere frugtbar. Kartofler giver ikke frugtbarhed til jorden, den udtørres nærmest.

Altså hvor der kan gødes lidt bliver der større høst. Dog kan det være en trøst at et eneste år kan kartoflerne gro i sandet uden gøde.

Til kartofler som lægges meget tidligt om foråret må der pløjes om efteråret og ligger så vinteren over til forrådnelse. Derefter pløjes anden gang om foråret, samt harves til jorden bliver sprød og løs.

Sandjorden kan dog let forarbejdes for meget, så sol og luft efter en tørkeperiode helt udtørres jorden.

Det må være nok når ingen klumper, sene eller græsrodde binder jorden.

Det er snart bedre at harve for lidt og bedre at bruge hakke og hypjernet til at løsne omkring planterne.

Eksempelvis fortæller præsten videre om hvorledes at de selv, deres hustruer, piger og karle let hver kan grave 1 skp. land daglig, hvilket de kan på præstens egne marker.

En pige, der har gået 1 mil på arbejde hos ham selv, graver med lethed 1 skp. land om dagen, før hun går samme distance hjem igen.

### At plante

Man tager en snor på længde med ageren, der afmærkes med knuder på hver 3/4 alens mellemrum og en pind i hver ende, går så med spaden langs den udspændte snor, skubber jorden lidt frem og lægger kartoffen, tager spaden op og jorden falder tilbage og dækker kartoffen.



Gammelt kort fra 1790.

Snoren flyttes 1 alen og processen gentages lidt forskudt.

### Lugning og hypning

Når kartoffelrækkerne er spiret frem bør de holdes rene for ukrudt ved flittigt at bruge hakke- og hyppejernet, men man skal tage sig i agt, undgå at beskadige kartoffelplanten og dens rødder.

Hypningen må ikke forsømmes, den må ske ret ofte. Når kartoffelstænglen er omtrent 18 cm over sandjorden, hvor kun lidet støtter den, må jorden skrubes godt op til planten fra alle sider.

### Kartoflerne tages op

Så snart stænglerne visner og går af grøde, for før er de ikke modne, selv om de sagtens og uden skade for sundheden kan spises længe før, når blot man bruger rigelig salt til dem.

For det meste er der to til at grave dem op, den ene trækker løselig i toppen, medens den anden sætter spaden eller greben så dybt under at hele roden vælter op på én gang.

Så snart kartoflerne er taget op må de stilles til tørre.

De må aldrig tages op i regnvej. Jorden må

ikke være våd. Det hele skal være tørt og der skal helst være klar solskin ellers må de spredes ud på et tørt sted i op til 3 dage - for at kunne tørre helt før de gemmes væk og derefter kun tages heraf til daglig brug.

### Opbevaring

Det nemmeste er at grave et to alen dybt hul i jorden eller på en skråning og derefter dække kartoflerne med halm og et tykt lag jord i form som et tag for at der ikke skal trænge vand ind i kulen.

Man skal huske at tage så mange kartofler fra til sit forbrug i vinterens løb, at der er nok. Disse kan så sættes ned i en tønde.

Så snart frosten ikke mere er i jorden om foråret, tages kartoflerne op og spredes ud på ladegulvet eller et andet ikke for varmt sted. Kommer de på loftet eller et andet lidt for varmt sted tørrer de hurtigt ind og giver mindre udbytte.

Spirer de alligevel må de hellere sættes i jorden. De kartofler man selv skal bruge i husholdningen kan opbevares i tønder og fjerdingkar. I hård frost tages de ind i den varme stue ved skorstenen.

Man kan også grave en tønde ned i spisekammeret eller fadeburet og lægge halm eller brædder over.

### Man skal have gode kartofler

Der findes mange slags kartofler, ca. 60 forskellige arter af forskellig udseende hvide, gule, røde ja endog sorte. De såkaldte kastagne er de lækreste til mad. De røde er de groveste, men drøjeste til kvægfoder. De glatte hvidgule med flade eller runde knolde og hvidagtige blomster er de mest almindelige i Thy og fortjener at være det, da de er de mest frugtbare, med den gode smag og anvendelighed til både mennesker og dyr. De gror godt i både sand og lerholdig jord.

Man tager kartofler på størrelse med hønsæg, jo, mere runde de er des bedre, men de skal være friske. Man bevarer også lettest arten fra at blive grov og mindre velsmagende.

Hvor meget udsæd pr. tønde land kan ikke helt nøjagtig angives, det afhænger af afstanden

mellem rækkerne og hvor store sættekartoflerne er.

Jo større - des mere plads mellem rækkerne og planterne, men med jævnt store kartofler beregnes ca. 5 skæpper til 1 skp. bygsædeland. Når jorden er nogenlunde god og behandles godt med hypning kan der avles 30 - 50 fold, ja, jeg ved endogså, at der i god sandmuldet jord er avlet 60 tdr., hvor der var avlet byg året i forvejen.

Der må dog nogen gødning til, men hvor tager vi det fra? Vi har kun mulighed for at holde 1 ko og et par får, og de fleste har ingen.

Denne indvending er desværre alt for sand, det vil dog være muligt så tæt på havet, når denne opkaster mange vækster og tangarter, disse må samles og føres hjem, kommes på møddingen, hvis inderste lag kan være gammelt digejord, skottørv, forrådnede tyttebær, gamle møntørv, tag af huse eller lignende. Tredje lag må være kleggøde, heste og komøg, ovenpå dette havtang og til sidst gammel jord.

Intet må spildes, hvad der falder af fiskenes rengørelse, hoveder, ben, og indvolde, alt bør føres på møddingen, ligeså al affejning i huset, aske og tørvesmuld, savspåner, gamle klude, ja, alt hvad der kan gå i forrådnelse føres til møddingen.

Det vil være godt hvis kleggødningen i møddingen udgør 1/3 og den øvrige blanding af jord og havtang m.v. resten.

Møddingen bør omgraves ca. 2 - 3 uger før den skal bruges. Jo mere forrådnethed, des bedre. Idet kartoflerne ikke tåler frisk heste eller kvæggødning, som giver rustpletter og en slem smag i de nye kartofler, men de gror mere frodig af frisk gødning.

Gødningen her må ikke køres ud i dynger som til kornet. Derimod puttes en lille smule ned i hvert spadestik, idet man må holde hus med det lidet gødning man har, men være fornuftig og sparsom dermed. Ingen behøver at frygte, at der skal mangle gøde til en udbredt kartoffelavl, og den smule de behøver til kålgården.

Skulle man bruge hele møddingen til kartoffelavl, så kan den aldrig betale sig bedre.

Synes der alligevel at mangle noget gøde til

korn på den kolde sandjord, så kan man køre mergel der på, om man har det. Aggerboerne har en udtømmelig kilde deraf i Aalum havbakker og på flere andre steder - eller også ene gult og blåt ler enten frisk af graven eller endnu bedre af gamle huse og vægge, thi når ler blandes og i nogle år bearbejdes igennem med sandet giver det en herlig muld - hvilket viser, at ler gøder godt især blandet med sandet.

Nogle vil mene, de behøver heste til at pløje, men de små lodder kan udmærket godt graves igennem. Altså del dem ind i fornuftige tægter (lodder) og forbedrer disse enkeltvis år efter år med ler, kør det ud med trillebøren eller bær det derhen.

Lad også arbejdet opmuntre eder og trøste jordens flid - under Guds velsignelse, som overvinder alle vanskeligheder.

### **Om brugen og nytten af kartofler**

Fordelen ved kartoffelavl er mangfoldig og kan med sandhed siges, at der i dyre tider for den fattige almue ikke findes nogen plante, der er mere nyttig - såvel som næringsmiddel for mennesker og til fodring af kreaturer og andre husdyr. Som handelsvare har den også stor betydning.

### **Til næringsmiddel for mennesker**

Kartoflerne kan tilberedes på utallige måder. Mit øjemed byder mig kun at nævne de letteste og mest almindelige i en landsby-husholdning.

Til brød kan kartofler beredes på følgende måde: man skyller de rå kartofler meget rene og de koges derefter til en tyk vælling. Når det er svalet af kommer det i dejtruget tilligemed surdej, men ingen vand og æltes da med rugmel til det bliver så tyk som en brøddej. Således står det i 9 - 10 timer, æltes derpå atter med rugmel til det får den rette konsistens og kan slås op som anden brøddej. Men det må stå 3 - 4 timer i varmen og hæve før det sættes i ovnen, som må hærdes (varmes) mere end til almindelig meldej.

På den måde får man en god og sund kartoffelbrød. Smagen forhøjes ved at tilsætte salt og kommen.

Kartofler alene kogt i salt og vand giver en god spise, når de pilles og dyppes i salt, sennep og smør eller eddike og smør.

De kan koges, skæres i stykker og kommes i kål eller på suppe, de sparer på brødet og smager godt.

Når kartoflerne er kogte og kolde kan de rives og tilsættes lidt mel, æg og fløde, eller i mangel deraf surmælk og deraf lave pandekager. Af sådan dej kan der også laves boller, der kommes på kogende mælk og giver en behagelig ret.

En anden lille ting. Man kan lægge rå kartoffelskiver i glødende aske og stege disse til en hyggelig spise, hvilket jeg måske ikke ville have nævnt, hvis jeg ikke selv havde været vidne til at fattige mødre derved i hast havde tyset på et sultent, skrigende barn.

At stuve kogte kartofler i små terninger i mælk eller fløde er en lækker spise til stegt eller kogt kød og eventuel fisk er almindelig.

Ganske fortrinlig er kogte kartofler, når de piskes og spises i stedet for brød til fisk, enten det så er tørret, frisk eller saltet. Man kan også plukke fisken og blande det med de småtskårne kartofler. Det er en måde at anvende især terninger på og fortjener at blive kendt særlig iblandt fiskere og i fiskeegne - for med kartofler og fisk kan familier overvinde savnet af brød i lange tider.

### **Her tilføjes**

Anmærkning: Der skal altid salt i vandet, når der koges kartofler, ligesom salt må være en selvfølge da det er sundere. Man koger allerbedst kartofler i vanddampe, når man har et dørslag med huller i bunden og siderne, dette sættes da med kartofler oven i en gryde med kogende vand og de er hurtigt kogt færdig. Kartoflerne kan også hænges i en pose af fiskegarn over en med mad kogende gryde. På sådan måde bliver de mest velmagende og mindre vandede.

### **Som foder til kreaturer**

Svin kan fodres alene med kogte kartofler, flæsket bliver ligeså hårdt, som ved fodring med korn.



*Kartoffelagre i Agger langs Ålumvej. Vandbygningsvæsenets ingeniørbolig ses bagerst (mod øst).*

Læg mærke til I gode klitboere, at I tager til alvorlig eftertanke, hvis I vil avle kartofler, så må de løse uringede grise holdes inde fra 1. maj til sidst i september, for kom de blot en dag ud i kartoflerne ville de anrette megen skade.

Heste kan også fodres med kartofler således, at de først gives knuste kartofler på hakkelse og siden hele.

Kørne maler godt efter rå kartofler, der skæres i hakkelsen og blandes med avner. Men med kogte kartofler der mases til en tyk vælling og kommes på hakkelsen kan man fede dem.

Denne kartoffelmos kan også gives fårene når de lemmer, på deres hakkelse hvorefter de maler bedre.

Høns, gæs og ænder kan blive fede af kogte kartofler uden at de får det mindste korn.

#### **Til andet husbrug**

Stivelse laves således af kartofler: de kommes i et kar med vand og omrøres med et kost og skrubbes så længe, under påfyldning af skif-

tende vand til alt snavset er skyllet væk. Derpå tages de op og rives på rivejernet over et kar med rent vand. Således står det i nogle dage indtil skallerne flyder op og hældes fra. Der kommes atter rent vand på og omrøres.

Det gentages flere gange i de følgende dage indtil vandet er helt klart.

Bundfaldet tages op og lægges på rene brætter i solen og tørres - så er stivelsen færdig.

Denne stivelse kan nu bruges til mad i stedet for hvedemel og al slags fin mel.

Mod forbrænding er kartofler et ypperligt middel. De vaskes rene og knuses rå hvorefter de lægges på det smertende sted, men der må ofte lægges friske på igen for at uddrive varmen.

Til ildebrændsel kan kartoffelstænglerne godt bruges i stedet for lyng, når de vejres godt og kommer tørre i hus, hvilket har stor betydning for klitboerne, der ingen steder har til brændsel uden at måtte købe til store priser i naboejne. De bør ikke røre klittaget, som nok

ellers har været en god tilflugt i kuldens tid.

Således kan kartofflen være med til at bringe velstand i klitegnene og berige dens dyrkere.

### **Som handelsartikel**

Når kartoflerne dyrkes med flid, giver de en stor afgrøde 20 – 30 – 40 ja, op til 60 fold og fordrer kun et simpelt tilsyn, ved kun at give halv gøde. Næste år kan ventes en ypperlig rugkærne.

Ved sammenligning med 1. tdr. land tilsået med byg og 1. tdr. land plantet med kartofler:

For hver tønde byg der sås i sandegne høstes 5. tdr byg ,

Derfra trækkes 1 tdr byg = 4 tdr byg det bliver så 14 rigsdaler

Herfra trækkes omkostninger til 2 pløjninger og 1 harvning 2 rigsd og 2 mark. Der regnes ikke med gødning , høst , hjemkørsel, som kan gå op med kartoflerne. Gevinsten bliver af 1 tdr land 11 rigsd. 4 mark.

### **Derimod**

I en tdr. land sættes 5 tdr. kartofler, som giver 20 fold = 100 td. A 2 rd. = 200 rd., derfra til sæden 5 tdr. kartofler a. 2 rd. = 10 rd.

6. folk en dag til at grave a. 20 skilling = 1 rd. 1 mk. 8 sk.

6 folk en dag til at plante 20 skilling = 1 rd. 1 mk. 8 sk. hypning 3 gange hver med 8 folk a. 24 dage a. 20 sk. = 5 rd.

At opgrave og bære kartoflerne hjem går lige op med byggens bjergning 5 rd.

I alt bliver udgiften: 22 rd. 3 mk., altså bliver der en gevinst på 177 rd. 3 mk.

Eller 165 rd. og 5 mk. mere end ved byg på den samme jord.

Mere tror jeg ikke man behøver at sige for at opmuntre klitboerne og enhver der får indsigt i denne indbringende sædeart, som aldrig vil mangle afsætning, da dens udbredte nytte og brugbarhed endog til brændevinsbrænding og snart også til ølbrygning, som med hver dag mere offentlig omtale gøres indlysende.

Sagen taler for sig selv – og det kan alene være mangel på kundskab om kartoffelavlens, som hidtil har forhindret dens dyrkning i de for samme så velskikkede klitegne . Måtte jeg derfor ved disse linier have vakt opmærksomhed og deltagelse for så nyttig en genstand, så er hensigten hermed, og et af mine kæreste ønsker fuldt opnået.