

Da klitten blev brugt

Den økonomiske udnyttelse af klitheden i Thy 1880-1960

Af Mie Buus, Frøstrup

Det område der er udlagt til en måske kommende Nationalpark Thy af klitter, heder og plantager, er et landskab der af mange betragtes som et stykke øde vild natur. Men går man tilbage i tiden var der megen aktivitet i dette landskab som lokalt betegnes klitten, og udnyttelsen af klittens naturressurser var en forudsætning for kystbefolkningens overlevelse. Overlevelsen var først og fremmest baseret på en kombinationsøkonomi funderet på fiskeri og landbrug; men også en lang række aktiviteter, der på forskellig måde retter sig mod udnyttelsen af klittens naturressurser. Det er denne alsidige resurseudnyttelse der har formet et stykke kulturlandskab og givet indhold til denne artikel, som baserer sig på en kulturhistorisk undersøgelse foretaget af Museet for Thy og Vester Hanherred i 2004-2005 der omfatter en registrering af den økonomiske udnyttelse af klitheden der fandt sted før i tiden.

Artiklen vil behandle flere af de mange måder, man udnyttede landskabet på. Det vil føre for vidt at gå i detaljer med alle aktiviteterne, derfor er der valgt materiale ud, der har forbindelse til Sydthy. Artiklen baserer sig på en redigering af nogle af de mange interviews, der er optaget med ældre mennesker i kystområdet. Det er intentionen at lade beskrivelsen bero på folks egen fremstilling for at gøre stoffet mere levende og give større troværdighed til fortællingen. Denne del af fortællingen er fremhævet med kursiv.

En tilværelse baseret på en flerstrengt økonomi

Kystbefolkningens økonomiske strategier for overlevelse har altid været nøje tilpasset adgangen til naturressurserne i havet og på arealerne af klit og hede samt adgang til klithedens store fiskerige søer. Hvordan man indrettede denne

kombinationsøkonomi lokalt afhænger af en række omstændigheder - adgangen til ressourcerne og deres sammensætning i området har betydning, ligeledes faktorer som adgang til markedet og familiens sammensætning.

Fiskeriet var i denne periode hovedøkonomien i kystsamfundene i kraft af den organisatoriske, teknologiske og økonomiske udvikling, der fandt sted sidst i 1800. Før den tid spillede landbruget en større rolle. Det husmandsbrug der dog stadig var knyttet til husholdningen op til omkring 1950-60 kunne variere i omfang, da det først og fremmest var bygget op om familiens selvforsyning af kød, mælk, uld osv. med mulighed for at sælge overskuddet. Her lå hovedvægten på fåreholdet, som de økologiske omgivelser gav gode muligheder. Landeriet, som det ofte betegnes lokalt, fungerede som familiernes økonomiske sikkerhedsnet, suppleret med en lang række tidskrævende aktiviteter der rettede sig mod de mange udnyttelsesmuligheder, som klitheden bød på. For denne mangfoldige sekundære del af økonomien gjaldt det, at jo fattigere jo mere afhængig af disse ressourcer, der for en del havde den fordel at de var til fri afbenyttelse.

De store klit- og hedearealer blev først og fremmest brugt til græsning og jagt. Derimod var fiskeriet i søerne fordelt på rettigheder, og forbeholdt dem der havde jord ned til søerne. Dog var det som oftest tilladt for alle at stange ål på isen om vinteren. En aktivitet som bihold krævede viden men ellers var hedens, især lyngens blomsterhav, jo lige ved hånden. Lyng brugte man især til foder og til brændsel, især optænding og fyring i den store murede bageovn. Til brændsel brød man naturligvis også tørv. Det kunne være fra moser i klitheden, eller de fladtørv man brød af hedens overflade. Hedens bær udgjorde en nyttig resurse, både



Fiskeri ved Lyngby ca. 1890.

sortbær, som fandtes i rigelig mængde, samt de lidt finere blåbær og tranebær. De sidstnævnte kunne også sælges til folk i Thisted via den lokale købmand. Hedens bær blev ligeledes brugt i medicinsk øjemed, ligesom brugen af hugorm til at behandle bylder har været udbredt i kystegnene.

Landskabet spiller en rolle for folks selvforståelse. De historier der knytter sig til klitten, er naturligvis anderledes end de historier, der fortælles blandt bønderne, og de er med til at give og vedligeholde en kulturel identitet. Lokale madtraditioner var i høj grad før i tiden noget, der havde med adgangen til naturressurser at gøre. Hvad man spiste, og hvordan man tilberedte maden signalerede ligeledes kulturelle forskelle. Her var der forskel på de retter der kom på bordet i fiskerfamilien, sammenlignet med dem der blev sat på bøndernes middagsborde.

Det gamle klitbrug og fælles resurseudnyttelsen

For at sætte udnyttelsen af klitheden ind i en større sammenhæng, er det nødvendigt kort at

beskrive hvad der kendetegnede det gamle klitbrug, for det er på disse rester, en del af udnyttelsen af klitheden fortsætter op i 1900, som det fremgår, af en samtale med en der er født og opvokset i området: *I min barndom brugte folk stadig arealet, som det var praktisk til. Hvis en ikke havde spor lyng på sit stykke, og han skulle bruge lyng, ja så fik han det andet sted fra. Skel var ikke noget man tog så tungt på i klitten. De skelmærker der var, det var til nogle naturlige kendetegn. Der var ingen hegn eller andet sådant. Klitveje de har det jo sådan, at de går der hvor man kan færdes, og så er vejen skel. I løbet af 20 år så var vejen flyttet 10-15 meter.*

Klitbruget var fra gammel tid funderet på sædvanen med at lade kreaturer og får græsse frit på klittaget, som bestod af hjelme og marehalm, samt på de udstrakte lyngarealer mellem klitterne. Ligesom man også bjærgede sit vinterfoder på den samme vegetation. En skik som var medvirkende årsag til sandflugten, der før hærgede i Thy. Nyere forskning tyder dog på at klimatiske og geologiske forhold i den periode man kalder den lille istid 1450 – 1750, spillede en væsentlig rolle for sandflugtens udbredel-

se og styrke. Datidens myndigheder og eksperter var imidlertid enige om, at skylden lå hos bønderne og deres husdyr. Præsten Knud Aagaard, der i begyndelsen af 1800-tallet beskæftigede sig med sandflugtproblemerne siger i bogen *Beskrivelse over Thy: Det værste ved klittaget er, at det er så godt et foder*. Hans bemærkning skal ses i sammenhæng med de bestræbelser, der allerede længe havde fundet sted fra myndighedernes side på at stoppe græsningen i klitten. Skikken fortsatte imidlertid, selv efter klitten var blevet udskiftet, og man begyndte de første forsøg på at plante klitten til. Det fortæller både noget om at sædvæner ændres langsomt, og at adgangen til denne resurse for bønderne var særdeles vigtig.

Kreaturholdet kunne variere en del. En mindre gård kunne have 4-6 køer og et antal ungkreaturer. Her kan nævnes, at skifter fra 1792 fra Klitmøller angiver 4 køer som almindelig samt et par kvier og kalve. Faktisk er der kun 2 skifter, der ikke nævner kreaturer. Fåreholdet har altid haft en væsentlig betydning – alle havde får. Præsten G. Djørup nævner fåreholdets betydning i sin beskrivelse af forholdene i Thisted Amt fra 1846, hvor han siger, at får holdes der forholdsvis langt flere af i Thisted Amt end i landets øvrige amter. I Hundborg Herred holder man næsten 10 får pr. tdr. hartkorn. På herregården har man flokke af får på 100-150, og bøndergårdene alt efter deres beskaffenhed 20-50 får. Husmanden har 10-15 stykker. *Ej blot den der ejer jord; men indsidderne, tyende- ja selv almisselømmerne har får*, siger Djørup. Ifølge Aagaard spiser folk i Thy meget fårekød, og ulden klæder dem på. Ulden kunne også sælges; men Aagaard beklager, at man ikke sorterer ulden, da den så ville give en højere pris ved salg. Ifølge Aagaard spiser thyboen næsten kun får og fisk, og ser man efter i de optegnelser som G. Djørup har skrevet, figurerer får næsten ikke som en vare, der bliver solgt. Kun lammen og ulden anføres under salg.

En forudsætning for det gamle klitbrug - og her deler det betingelser med det øvrige vestjyske hedebrug – var adgangen til store landområder med lyng. I Vestjylland var en gård uden lynghede en ringe gård.

Da staten fredede klitten og anlagde plantagerne mistede klitbruget i Thy størstedelen af de nødvendige arealer og Stenbjerg mistede halvdelen af sit fårehold. En konsekvens man måske ikke tænker så meget på, når talen falder på de ellers nødvendige anstrengelser for at dæmpe sandet.

Fåreholdet

- familiens økonomiske sikkerhedsnet

Op til omkring 1950 var det stadig almindeligt, at se får der græssede i klitten og på heden i indhegning eller tøjrede.

Næsten alle husholdninger i fiskersamfundene fra Agger til Hanstholm havde ved siden af fiskeriet en ko og en gris, der blev fedet op til jul, nogle høns samt en flok får i størrelsesorden 10 - 15 dyr.

Fåreholdet var forbundet med den langsigtede del af familiens økonomi, og den sikkerhed der kunne kompensere for eventuel ustabilitet og nedgang i fiskeriet.

Fåreholdet som økonomisk strategi var nøje tilpasset den resurse, som lyngen og klittaget udgjorde. Klitfårene var nøjsomme og hårdføre, og de kunne i stor udstrækning finde føde hele året rundt på de udbredte klit- og hedearealer, hvor især den unge lyng er udmærket til dyrefoder.

Fåreholdet var afhængigt af kvindernes og børnenes indsats, når manden var på havet: *Jeg kunne ikke have får, for jeg gik jo alene uden familie. Jeg brugte fiskeriet*. Sådan konkluderede en ældre fisker fra Stenbjerg, da han erindrede, hvordan det var med fåreholdet i hans ungdom. Den daglige pasning af fårene var som oftest børnenes ansvar. I den periode hvor fårene gik tøjrede hørte det til deres pligter at holde opsyn, flytte dem og give dem vand: *Da jeg ikke var ret stor omkring 6-8 år, gik jeg ned i klitten og flyttede fårene. De skulle jo flyttes. To gange om dagen skulle de flyttes. Vand skulle de jo have også, og de måtte ikke stå, hvor de kunne nå ud i vandet, for det var jo farligt. Hvis de så blev forstyrrede – nej vi skulle måle ud, til det passede. De gik sommetider to i det samme tøj. Der var sådan en ting sat imellem dem i tøjret - en legnehed den. Det er sådan en ting, der gør, at fårene*



Det var kvinderne, der tog sig af en stor del af arbejdet med fårene, navnlig den del der havde med udnyttelsen af ulden at gøre. Som det fremgår, blev fårene mærkede, når de blev klippede.

ikke bliver snerret sammen i tøjret, når de går flere sammen. Fårene måtte ikke gå så nær, at de kunne nå hinanden. Det skulle vi også måle, at det var lang nok.

Den ældre fisker fortsætter: Næsten alle fiskerne havde får dengang. Der var en enkelt der ingen havde; men de allerfleste havde. En del havde over en halv snes får. Nu mine forældre her, vi havde 6-7 stykker. Det var ligesom der blev et gammelt til, for så skulle det jo sælges. Så blev der lagt et lam til. Så når vi kom efter høst, så blev de gerne sluppen løs. Ellers gik de sønder i klitten. Der gik de løs hele sommeren. Mellem Lyngby og Stenbjerg. Der gik de løs sammen i en stor flok.

Jo så var de mærkede. Nogle havde et hul i øret, og nogle havde et klip i øret. Nogle var malede på siden. Nogle havde et mørkt bind om halsen med en snor i.

Fårene de blev vaskede og klippede når de havde fået lam, og vi kom så langt hen på foråret, at de kunne klare sig uden pelsen. Noget af ulden blev solgt; men mor spandt selv og kartede. Det

var hun vant til, for hun var fra Vangså. Der var hun vant til det i hendes barndomshjem. Jo det lavede hun selv, og resten solgte vi så. Ulden kom hen til købmanden. Han sendte det vel til uldspinderiet i Thisted.

Så bagefter blev de gennet hen i klitten igen. Lammene gik så sammen med fårene henne i klitten, til ved her først i september, og så blev de solgt. Så gik fårene der i klitten, til det blev henad vinter, og der skulle til at være lam i dem igen. Så kom de hjem, og så når der kom lam i dem, så gik de igen henne i klitten. Når vi kunne se – så nu får vi vinter – så skulle de jo hjem.

Det kunne hænde at fiskernes får stak af og gik på bøndernes afgrøder, og så kunne det komme til konflikter, som det fremgår af følgende beretning, der fortælles af en anden forhenværende fisker fra Stenbjerg: Fårene gik i klitten mellem Stenbjerg og Lyngby. De blev slemme til at gå op på marken i Istrup. På agrene der. De gamle får kunne stå med næsen op og lugte græsset. Så stak de af - de gamle i spidsen op på



Før 1900 blev næsten al beklædning fremstillet i hjemmet. Ulden blev vævet til klæde til mange formål. Kvinder ved væven i Randrup.

markerne. Så tog de dem jo ind, bønderne deroppe, og så ville manden have penge for det – særlig galt når terminen stod for. Så skulle der laves penge! 1 kr. for et får og 50 øre for lam pr. dag. Det var i 30'erne. Folk blev nødt til at betale – ellers fik de ikke deres får.

Et andet konflikt punkt der har med fårene at gøre, stammer fra anlæggelsen af Hvidbjerg Klitplantage i 1892. Her viser gamle dokumenter, at får fra Lyngby åd toppen af de nye træer og derfor blev de fanget ind, og ejeren blev opkrævet en mulkt.

Som det fremgår her, blev det meste af ulden brugt i husholdningen til strikvarer eller og overskuddet blev solgt til spinderier. På Thisted Uldspinderi kunne man få kontant afregning; men også få afregning i vævet klæde. Salget af uld gav sammen med salg af lam en rimelig sik-

ker indtægt. Tøj lavet af fåreskind var stadig almindelig hverdagsbeklædning før 1. verdenskrig – det var holdbart og pænt lyst, så længe det var rent.

Forarbejdningen af ulden kunne også lægges ud til fremmede, som det her berettes af en tidligere landmand fra Istrup: *I Lyngby var der en hel del gamle fiskerkoner, dem hvis mænd ikke kunne blive ved med at fiske. Mændene kartede og så spandt konerne. Så fik vi det hjem og kunne så selv strikke det.*

Før blev ulden vævet i hjemmet. En stor del blev vævet til vadmél og stampet på stampe-møllen. Herved fik vadmélklædet forskellig tykkelse og anvendelsesmuligheder udover at processen gjorde klædet tættere og stærkere. Vestermølle i Klitmøller fungerede i 1800 som stampe-mølle. Tøj lavet af vadmél blev meget

brugt af fiskerne på havet, for det var både varmt og stærkt. Den fine tøj blev ofte lavet af uldklæde fra sorte får, så det var vigtigt at have enkelte sorte får i flokken for at sikre mulighed for at variere tøjets farve. Hverdagstøjet var gråt - vævet af sort og hvidt uld. Et særkende i fiskernes klædedragt var før i tiden de fodløse hoser, som også brugtes selv i stærk kulde i træskoene. Ulden blev brugt til hølsklæderne – de uldne varme lagner der overflødiggjorde nattøj før i tiden.

Går man tilbage til sidst i 1800 blev uldtøjet kun vasket når fårene blev vaskede – og i det samme vand. Derved udnyttede man naturligvis fåreuldens fedtstof, lanolin, der skulle vedligeholde uldtøjets smidighed og vandafviselighed. At fårenes urin også dræbte det uundgåelige utøj i hverdagstøjet, var en vigtig sidegevinst. I den forbindelse kan det nævnes at menneskeurin - helst jomfruurin - blev anset for at have en stærk virkning på utøjet.

Fårehyrde på Agger Tange

Størstedelen af fåreholdet i Agger, var stadig i 1920erne organiseret med en fælles fårehyrde. Også andre steder på heden i Thy har man haft

en fælles fårehyrde til at passe den samlede flok dyr. Her kan nævnes husmanden Niels Overgård, der blev ansat som fårehyrde for gårdmændene i Hinding og Nors i 1847. Han skulle passe deres får på heden nær Blegso i det område som staten senere opkøbte til vildtreservat.

Om arbejdet som fårehyrde for fiskerne i Agger fortæller Konrad Iversen: *Min far Poul Iversen var fårehyrde på Tangen. Han startede som fårehyrde i 1932, og han fik 250 kroner. Han var 15 år, da han sluttede med at være fårehyrde på Agger Tange. Det foregik på den måde, at de blev drevet ud på Tangen de får, og så skulle han passe på, at de ikke kom ind på det, som de kaldte "Æ Hwolv". For det skulle jo bruges til høslet, det græs der var der, så det måtte fårene ikke æde. Det var høslet til kreaturer. De havde jo en enkelt ko nogle af dem, f. eks. kan jeg huske, at Søren Thøgersen havde både en hest og en ko og nogle får.*

Hver morgen skulle min far op klokken 5, og så var fårene inde ved Æ Hwolv, og så skulle de drives helt ud til kanalen. Så gik han ind, og så byggede han – har han fortalt – sådan en hule af tang, som han fandt nede på fjordbredden. Så lå



Fårnee drives sammen, Agger ca. 1940.

han, indtil han kunne høre fårene kom. Så skulle de drives ud igen. Så var han inde, og kunne hvile sig igen, indtil de kom anden gang. Så til sidst til aften, skulle de drives helt ud. Så kunne han tage med de arbejdsfolk, der arbejdede ved vandværket ind. Så startede det forfra næste morgen kl. 5.

Af fårehyrden Peter Jensens lommebogsop-tegnelser fra 1922 fremgår det, at den samlede fåreflok var på 206 dyr tilhørende 38 familier. Det har sandsynligvis været størstedelen af Aggers får, der blev passet på denne måde.

Fåreholdet var en økonomisk aktivitet blandt mange, der havde med udnyttelsen af klit og hede at gøre; men der var mange andre måder at udnytte landskab og resurser på.

Lyng og tørv til mange formål

Disse resurser bør fremhæves for deres helt afgørende betydning for befolkningen i kystegnene. Indtil plantagerne voksede til, var de stort set de eneste kilder til brændsel i området. På en gård ved Istrup der lå op til heden, brugte man lyngen til flere ting, fortæller en tidligere landmand fra området: *Og vi brugte jo lyng til flere ting, da vi havde gården i Istrup – ja der var jo ikke så store bygninger dengang, så lyngen kunne ikke altid være derinde, ja vi har da før haft det stakket udenfor. Så brugte vi lyng til at strø under kreaturerne i stalden, for at de kunne stå tørre. Når vi så fik tærsket kornet, så brugte vi lyngen til at dække roden med. Vi har også brugt lyng til at fodre med, når det var knap med landbruget. Og hovederne de ville egentlig gerne have det. Der var selvfølgelig forskel på lyngen. Til at fyre med skulle det jo helst være noget grov noget som på tykkelse med en bette finger. Derimod til at fodre med skulle det være noget meget fint noget. Det vi høstede, den grove lyng, det blev gjort med lyngle, og til foder blev der høstet med høle. Selv under 2. verdenskrig blev der slået virkelig meget lyng i klitten til foder, for det var nogle dårlige år der først i 40erne. Jeg tjente nede i Madsted ved sognefogeden; men det var jo et sted, hvor der var godt foder, så det var ikke så galt; men dem oppe fra "æ land å" som vi siger, de kom og købte lyng ude i klitten. Man havde nogen til at slå lyngen - da var der noget at bestille, for en*



En del fiskere i Lyngby havde en ekstra indtjening ved at samle revlingeris til fremstilling af koste under 2. verdenskrig.

arbejdsmand der kunne bruge en le. De kom helt fra Mors for at hente lyng til at fodre med under krigen.

Til op i sidste halvdel af 1900-tallet, blev der stadig slået lyng til foder i trange tider i landbruget når høsten slog fejl, som det fremgår af følgende fortalt af en beboer fra Kjallerup: *Jeg tjente på en gård hernede i Madsted i 59. Da havde vi en sommer, hvor det var knapt med stråfoder. Da fodrede vi en hel del med lyng. Dyrene ville meget gerne æde det, og de malkede godt af det – forbausende godt og fedtprocenten gik op. Vi kan jo også se i dag at kronudyret går på lyng. Det er jo faktisk deres hovednæring.*

Og i klitten brugte man lyng til at lægge på hullerne, hvor der var vindbrud. Dengang jeg var barn, der var jo aldrig et træ derude, og så føg det jo sådan med sandet. Folk de skulle jo slå lyng for at dæmpe sandet. Der blev slået utroligt meget lyng til at dæmpe sandet.

Lyngen er således blevet udnyttet på mange forskellige måder. Den var især god til opfyring i de store murede bageovne. Lyngen gav en hurtig og høj temperatur og ”når den sorte mand var jaget ud” så var ovnen klar til bagning. Brødbagningen krævede store mængder af lyng, og det var et hårdt arbejde at slå lyng med lyngleen; men værre endnu hvis lyngen skulle rykkes op med hænderne, hvilket flere kan berette om. Lyng brænder hurtigt og det var nødvendigt at fyre på hele tiden for at holde ilden ved lige. I komfuret og til opvarmning i kakkelovnen fungerede lyngen bedst til optænding og ilden vedligeholdes med tørv, der brænder betydeligt langsommere.

Lyngen blev også brugt til koste og børster. Her var der ofte revlingeplantens lange stængler, der blev brugt. De blev ”brommede” for blade og kviste og samlet sammen til bundter som kaldtes ”dokker” hvorpå de blev solgt. *Det var jo rødderne fra lyngen der gror hen ad jorden. Så rykkede man det op. Og så hjemme havde man*

to planker med riller i, som når de laver cigarer. Så kørte de risen igennem, og så blev det solgt til fabrikken. Så kunne de lave koste af det. Jo, det var fordi man ikke kunne få svinebørster under krigen. Der var da mange familier, der havde en indtægt på det. Det var der jo penge i. Man skulle bare hen og rykke sådan et bundt rødder af lyng – de kunne jo blive meget lang. Så blev det jo sådan brommet for at få nålene af. For at få dem rene. Så blev de sendt til fabrikkerne, lige så lange som de var, og så skar de dem ud.

Førhen brugte man også lyng til bund i alko-ven eller sengen, ligesom tang har udfyldt samme formål. Historier om hugorme og snoge der kunne ligge i gemt i sengelyngen er med til at gøre beretningerne spændende.

Var lyngen en vigtig resurse, så var tørven det ikke mindre, og som brændsel var tørven mere effektiv. Som det fremgår af følgende beretninger fra folk der taler ud fra egne erfaringer, så er tørv ikke bare tørv; men et begreb der dækker over flere varianter:



Tørvegravning udviklede sig nogle steder til en mindre industri. Store gårde som f.eks. Lyngholm brugte maskiner til fremstilling af tørv. Svankjær 1942.

Så havde vi også et klitskifte ude i Lortpøt – sådan kaldes det. Der gravede vi tørv ude. Sådan nogle store lyngtørv. Jeg tror de blev kaldt hovtørv. Vi brugte dem altså til bilæggerovnen. Den stod inde i stuen; men der blev fyret ude fra køkkenet ind i den, og der brugte vi sådan nogle tørv og ligesådan i storeovnen eller bageovnen; men der brugte vi også lyng. Det var det brændsel vi havde. Lyngen var faktisk bedst til at fyre i bageovnen med. Vi brugte også nogle af de der klittørv; men der var tit meget sand i.

Ved Lodbjerg havde man så den mulighed at hente tørv direkte på stranden. Op til midten af 1900-tallet udnyttede man havtørv. Det var ret besværligt at få tørv bjærget på grund af de høje og stejle skrænter; men med snilde og opfindsomhed kan meget lade sig gøre hvilket fremgår af følgende beskrivelse:

Vi har aldrig gravet tørv; men hentet dem ude ved havet. Nede ved stranden. Lidt nord for Lodbjerg Fyr. Det er egentlig sådan et morlag, der er her. Det kunne godt gå noget ned i stranden. Først ryddede man sandet til side, og så havde vi, det man kalder en tørvespade. Bladet er nærmest hjerteformet med et skaft på. Så gravede man ned i stranden og fik dem op. Vi havde sådan en 2-hjulet vogn og en talje og så havde vi hestene gående ovenfor bakken, og de trak vogn og tørv ovenud. Så blev de lagt til tørre derude. Det var altid spændende, når de blev rigtig tørre, for de var jo fugtige, når vi gravede dem op, og se om det blev ene smulder eller hvordan.

Nogle skar jo sådan nogle tørv, og lagde over til det vi kalder mønning. Vi brugte nu lyng til det, og så blev der syet sådan noget hønsevæv over til at holde det nede.

Møntørv er betegnelsen for den tørv, der lægges op på stråtagets mønning eller rygning. De var godt en meter lange og ret brede. Det var en tørv af en smidig og sej græs- og lyngtørv, mest græs siges der. Tørv blev lagt nærmest på skrå og foldet omkring stråtagets tagryg. Som isoleringsmateriale er tørv fortrinlig. Den blev brugt til at dække kartoffelkullen og sine steder er tørv og lyng blevet brugt som isoleringsmateriale i de gamle primitive ishuse, til den naturis man hentede i klithedens søer om vinteren. Efter sigende kunne isen hol-

des nedkølet til hen på sommeren. Op gennem historien har tørv ligeledes haft betydning som byggemateriale til boligen på heden, og den er blevet brugt til indhegning til fårene samt til at skaffe lidt læ og beskyttelse omkring haven. I et område uden træ til gærde måtte tørv gøre fyldest.

Jagt og ferskvandsfiskeri – et vigtigt økonomisk supplement til husholdningen

Fiskeri vil i denne sammenhæng sige, det der blev udøvet i søer og åer i klitheden. Ejerlav til fiskeriet i søerne og lokale jagtforeninger har reguleret adgangen til og brugen af resurserne fisk og vildt som det her fremføres af en lokal bebor: *Lodsejerne dem der havde jord til Flade og Ørum Sø de havde fiskeretten i søen. Det var de jo fælles om alle sammen. Og det havde de så lejet ud. Jeg husker at der var en i Krik der havde det*



Jæger Charles Madsen, Bedsted med et knippe ænder ca. 1950.

nogle år. Ja det var i begge søer. Jeg husker, at der var en hel del år, da fik vi 10 pund ål hver. Og så lidt penge ved siden af; men det husker jeg ikke hvor meget det var. Ja dengang var der mange ål.

De normer, regler og værdier der prægede fiskersamfundene blev man naturligvis socialiseret ind i fra barnsben. For jagtens vedkommende var det også en aktivitet drengene tidligt stiftede bekendtskab med, og så snart de kunne få jagttegn – eller så nogenlunde håndtere et jagtgevær, begyndte de at gå på jagt. En beskrivelse der gives af en Agger-fisker giver indtryk af jagtens betydning både socialt og økonomisk: *For jagt herude i Agger det var noget attraktivt noget både for unge mennesker og for de ældre. Det var noget vi var fælles om. Det var virkelig noget der ligesom... I mine drengedage når vi kom hen til jagttiden, jamen der var snart ikke en dreng, der ikke havde sådan en slangebøsse, og en sten de skulle på jagt med. Og vi skulle med på jagt med de gamle jægere. Så når man kom op og blev en 12-13 år. Så skulle man jo også lige prøve...* "Nå, skal du ikke prøve om du kan ramme da. Jo, jo så nå—åhh der var vist ingen hagl i" sagde de så når man skød forbi.

Går vi længere tilbage ja så var jagten jo ikke bare af lyst; men for at få noget kød og ikke bare altid skulle spise fisk. Om vinteren så lå de derude ved kanalen og huggede isblokke op og lavede sådan et hus, så de kunne ligge derinde. Der lå jo en masse gæs og svømmede på det åbne vand. Så kunne de jo skyde dem hvis de var heldige. Min bedstefar fortalte, engang var han heldig at ramme 10-12 svære gæs derude. Så skulle de gå i sne og sager – ja der var jo ikke noget med termotøj dengang. Våde var de, og koldt var det at gå hjem med sådan en born gæs; men de var jo lykkelige for nu havde de kød og sager.

Men jeg kan da fortælle en jagthistorie, der ganske godt beskriver, hvad det hele handlede om. Vi kan kalde historien: *Da Ruby og Josef var på gåsejagt på Tyborøn Kanal.*

Jagten – ja dengang drejede det sig ikke om folk med fine fornemmelser, der skulle ud og drive deres hobby – nej, det var for at få mad på bordet. Og man kunne måske skyde så mange, så man kunne sælge af dem. Så Ruby og Josef de listede en bette robåd på en slæde. Den trak de så ud

til Tyborøn Kanal 6-7 kilometer ud på isen der ude. Så byggede de et ishuse af isflager på kanten af vågen. Der lagde Josef sig så på lur med kanoen og Ruby han skulle ro og genne gæssene derhen. Gæssene, de er jo kede af at flyve af sådan en våge, så bare han tog den med ro, kunde han godt drive dem med robåden. Når gæssene så kom hen nær nok, så kunne Ruby jo skyde et par skud hen langs halsene – der er jo beretninger om, at folk nogle gange har skudt 20-30 gæs i to skud. Man så jo nok stort på, om der var nogle der blev anskudt – det var resultatet der talte.

Så var der jo sket det uheldige, at der havde været lavvande og isen var frossen fast på bunden. Så blev det flod og vandet begyndte at stige, og da det varer lidt inden isen løsner sig fra bunden, så stod vandet jo efterhånden op på isen der ved ishuse; men Josef han ville jo ikke give sig. Nu var gæssene på vej, og han skulle sku ikke være en pyllerøv, så han blev bare liggende, selvom han blev våd. Da jeg så kom derhen fortalte Ruby og - jeg ved såmænd ikke om han fik skudt nogle gæs – Josef han sad bare og klagede sig åh a dør! Åh a dør! Han var jo fuldstændig stiv af kulde. Jamen a ka æ goe – a ka æ goe!

Ja så var der jo ikke andet at gøre, end at læsse ham på slæden og trække ham hjem. Da vi så kom til Sønderhede og til leddet – ja der var jo pigtråd om dengang - så sagde jeg: Så, nu er du nødt til at gå resten af vejen. Det gik jo da også. Jeg fik ham hjem til Karen og hun fik ham i seng. Så gik hun over til købmanden og fik fat i en flaske snaps og fik noget i ham. Så kom han sig da også igen.

Fangst med mågeramme

Mågefangst har fundet sted med rammer, de såkaldte kranjer, i hele kystområdet. Måger som jagtbytte, kendes kun fra kystegnene, hvor fiskerne drev denne form for fangst. Det at spise måger var noget bønderne rynkede på næsen af – hvis de da overhovedet kendte til det. Her gik der et klart kulturelt skel i madtraditionerne. Men de havde jo også deres flæsk, som en ældre fisker udtrykte det om bønderne.

Mågerammen var en enkel konstruktion bestående af et træskelet spændt op med en snor og en løkke som mågen fik om halsen, når den bed på maddingen – som regel en stump fisk.

Mågerammen blev brugt fra november og vinteren igennem. Det skulle blæse godt og bedst var det med østenvind. Det bedste sted var på odder fra stranden og udad, og her blev rammerne anbragt lige over havstokken. Med østenvinden sætter understrømmen døde fisk og krebs osv. op på stranden, som mågerne går efter. De flyver langs havstokken lige ude over vandet og afsøger stranden.

Når en måge var gået i rammen, lagde man vingerne overkors på ryggen, så lå den stille, mens snoren blev løsnet af halsen. Når så rammen var sat igen, havde man tid til at slå mågen ihjel eller putte den i en pose.

Hvis man gik en tur langs stranden og kunne se, der var gået måger i andres rammer, lagde man mågens vinger overkors; men tog den ikke af rammen.

Man kunne godt have flere rammer. Op til en 10 stykker var ikke ualmindeligt. Hvis der var flere måger, end man kunne forbruge i husholdningen, blev de solgt til vildthandlere.

Mågerne blev plukkede og fjerene stoppet i dyner og pudevær. Nogle steder kunne man tage varsel om storm af fjerene.

Det var ulovligt at sætte mågerammer, og blev det opdaget kunne der vanke en bøde; men stranden var jo lang og øde og når folk gik gennem klitterne, var der jo ingen, der så dem.

Man tilberedte dem til mågesuppe eller som stegt måge; men de kunne også gå omkring i stald eller lade til de skulle bruges – så var der frisk forråd. Havde man mange måger blev brystet saltet ned, og der blev kogt suppe på resten. Det saltede mågebryst kunne der så senere koges suppe på med urter – porrer, gulerødder og kartofler. Suppen blev tillavet med melboller kaldet kumper.

Det var de grå måger dvs. store unger der fortrinsvis blev stegt. I nyere tid, ja også i dag, bliver de lagt i kærnemælk. Disse måger blev kogt lidt og så stegt. Derefter blev de spist med mel-dyppelse til.

Man fangede måger på flere måder, som det her beskrives af en ældre fisker fra Stenbjerg.

Der var mange, der fangede måger på kroge. Det foregik om vinteren. Så blev der lagt liner ud i klitterne med madding på krogen. De blev lagt

i snedriverne, og når så mågerne tog silden, så blev de fanget på krogen. Min bror tog engang en stor svartbag. Den bed ham i hånden, så han fik en vorte af det.

Fangst med mågeramme eller snare hører til den type folkelige fangstmetoder der blev forbudt med jagtloven af 1871; men skikken fortsatte dog et godt stykke op i 1900. Efterhånden gled anvendelsen af mågerammer ud, måske fordi forbudet i stigende grad blev håndhævet og belagt med bøder. Følgende beretning fra Agger beskriver hvordan mågejagten derefter forløb med mere moderne metoder samt hvordan det her var almindeligt at tilberede mågerne.

Min far var jo ivrig jæger og når vi kom der til august hvor andejagten og mågejagten gik ind – hvis det var vestenvind, så skulle han på mågejagt. Der var han jo sikker på, at han kunne bjerge et måltid mad. Andejagt var langt mere usikker, det var ikke sikkert, man kunne skyde en knippe ænder. Hvis det er pålandsvind, så kan man næsten skyde de måger man gider, for de følger kystlinien og så udnytter de den opvind der bliver ved klitkanten. Det bedste sted var et sted, hvor der var blevet en skrænt og hvor der var gnavet i klitten. Der kommer mågerne glidende – de holder vingerne stive og glider langs kanten.

Så graver man et hul deroppe. Man sætter sig ned på hug og planter marehalm langs kanten, som man kan kigge ud mellem. Så glider de fuldstændig helt hen til en, og der var såmænd ikke mere end 10 meter til mågerne, når man så rejste sig op og sigtede. Der var ikke noget med at de blev vilde og forsøgte at komme væk sådan nogle måger. Så drejer de bare lige op i vinden ud mod stranden. Det var næsten lige som at skyde på skive. Man kunne skyde en for hvert skud, hvis man vidste, hvad det drejede sig om.

Og man kunne sortere i dem, for man skød kun ungfuglene. Måger bliver jo først udfarvede, når de er 2 år gamle. Ungmåger de er grå. Det var de store havmåger: sildemåger, sølvmåger og svartbag først og fremmest. De andre stormmåger - djangler kaldes de – de var for små. Man tog kun de store og de unge. De unger er jo lette at kende De har "strikketroje på". Så fik man dem der var nemme og stege og ikke så trannede. Man kunne

godt få nogle, der smagte for meget af fisk. Hvis man var kritisk, når man flåede dem, så kunne man godt undgå dem der smagte af fisk, for man kunne altid lugte det, når man flåede dem. Men det skete af og til, der var en der lugtede for meget af fisk. Når man fik sådan en i gryden så var man i al fald ikke i tvivl.

Hvis man ikke er uheldig at få sådan en med er måger en utrolig velsmagende ret. Jeg spiser det stadig med stor appetit. De blev bare stegt i gryden. Nogle gange proppede man persille i. Ellers var der mange, der bare tog brystet og saltede det, lige som man saltede kød i en lerkrukke. Man spiste det også speget – ligesom med ål – simpelthen bare tog det op og skyllede det af og skar det i terninger. Det behøvede ikke være stegt eller nogen ting.

Som det fremgår af nedenstående, er måger stadig, nogle steder som i Agger, en værdsat spise. Før var det en måde at skaffe sig billig mad på. I dag spiller dette aspekt ikke nogen væsentlig rolle. Når folk i dag tilbereder og spiser deres måger vedligeholder de en madtradition der rækker tilbage i historien; men stadig er levende.

Her i Agger er der da flere som spiser måger; men hvis de ikke er herfra så - nej, måger spiser man da ikke!

I min generation, den ældre forståes, ja, da spiser vel halvdelen af folk her i Agger måger endnu.

Jagt på Heden

På den ene side var der den økologi der knyttede sig til vandområderne; men lyngheden og Agger Tange gav ligeledes nogle gode jagtmuligheder. På heden var jagtbyttet harer, agerhøns, snepper, bekkasiner mm. Først senere kom der en bestand af rådyr og krondyr, da plantagerne voksede til. Jagten havde også visse traditioner og skikke der blev fulgt som følgende beretning viser: Den første sneppe der blev skudt om foråret blev sendt til kongen, så fik man en tier for den; men den måtte ikke være skudt før 1. marts. For i så fald var det ikke en forårssneppe. Jo det var et eftertragtet vildt; men for de fine. Mine forældre kunne da ikke finde på at æde sådan en lille fugl.

Før i tiden var jagten på klitheden fri; men



Mange sendte den først nedlagte skovsneppe ind til kongen ved forårsjagten og modtog et takkebrev som kvittering.

med anlæggelsen af plantagerne blev store jagtområder lukket. Jagten blev eksklusiv og i stigende grad noget man lejede eller købte sig ret til. En del lokale jagtforeninger er blevet skabt, for at sikre en fortsat mulighed for at lokale beboere kan leje eller købe et stykke jagt. Efterhånden kom der strengere regulering på jagten, og jagtloven fik større praktisk betydning. Den lokale jagtforening kunne lave lokale fredninger af vildtet for at skabe en bestand, der kunne bære et vist jagttryk. Jagtforeningen i Agger, organiserede næsten alle byens jægere, og som sådan fik den en stor social betydning.

Harejagten var betydningsfuld af flere grunde. En stor kødfuld hare betød mad til mange munde; men haren kunne også ved salg indbringe en rimelig fortjeneste. En aktiv jæger der har jaget i området i mange år fortæller: *Den dag harerne de måtte skydes – og det kunne være du bare måtte skyde en hare; men alle mand var af hus. Det kunne være klokken et, du måtte begynde at skyde harer, og det var altid sat til en dag alle kunne være med. Eller når andejagten gik ind. Nej det var ikke noget med, at det var den første august. Nej det var den sidste lørdag klokken et om eftermiddagen. Og man kan jo sige, at det var en mærkelig tid at begynde andejagten;*

men det var fordi, så kunne alle deltage. Så havde dem der havde forretning fri og kunne komme med og deltage. Og folk havde fri fra arbejde. Jeg synes der blev taget vide hensyn til at alle kunne deltage.

For det var den første dag – da var det hele altså spændende. Om man nu fik noget.

Harejagt har jo altid været vigtig som sådan. Jeg ved ikke ernæringsmæssig hvor vigtig den er; men det har fyldt meget i jageren det at skyde en hare. Skød man en hare havde man et måltid til hele familien. Dengang var der mange harer, for jagtforeningen havde simpelthen passet på harerne.

Man lavede en lokal fredning, sådan at de kun måtte skydes en uge om året, og hver jæger måtte kun skyde en hare.

Det betød at der var en voldsom stor harebestand på Tangen. På det tidspunkt var der jo nok omkring 100 medlemmer i jagtforeningen. Og når harejagten gik ind, så skulle de ud og skyde deres hare, for det skulle jo være i løbet af den uge. Det var jo dengang, der kørte slagtere rundt herude. Der kørte to slagtere rundt på landtur og slagteren sagde: Jamen i den her uge - ja de kom altid der om fredagen eller om lørdagen op til weekenden – så ved vi, at i dag kan vi kun sælge spæk. Alle folk de skal have spæk til haresteg om søndagen.

Der blev skudt et sted mellem 50 – 100 harer sådan en uge. Langt de fleste de skød en hare i den uge.

Agerhøns blev der også skudt en del af. Til min barnedåb i 1946 og jeg er så døbt i begyndelsen af oktober, da kom der agerhøns på bordet. Agerhøns var der mange af dengang. Det har altid vekslet med, hvor mange agerhøns der var herude på Tangen.

Andre dyr har man jaget på grund af deres skind. Det gælder ræv, odder og mår hvis skind kunne indbringe en betydelig indtjening hvis kvaliteten var i orden.

Ålefiskeriet i Sydthy

Ålen har langt tilbage været en værdifuld resurse. Allerede i 1600-tallet blev fiskeriet hovedøkonomien i Agger og man betalte sine skatter og afgifter med fisk.

Ålefiskere fra Agger drog førhen, i sommermånederne rundt i Limfjorden, eller de lejede sig ind hos lokale folk langs fjorden, hvor de kunne betale for sommeropholdet med ål. I Agger havde man den fordel, at man kunne fiske i fjorden i sommermånederne og lade fisken gå i hyttefad, så den altid var frisk.

Når det kommer til ålefiskeriet i de store søer og åer, var resursen ikke fri; men forbeholdt dem, der havde rettigheder. Rettighederne kunne dog under visse omstændigheder fortolkes, og skik og brug var, at om vinteren måtte man gå ud på isen og bjærge sig nogle ål til husholdningen. Hvordan det foregik, fortæller en tidligere landmand hvis fødehjem lå nær Ovesø.

Vi fangede ål i Ovesø. Ålen betød meget. Det var jo sådan, om vinteren måtte alle og enhver gå ud og stange ål i Ove Sø.

Når der var is på søen, var vor karl ude at stan-ge ål. Hvis han var god til at stange ål, holdt han



Ålefiskeriet havde stor betydning; men der var også flere andre spisefisk i de store ferskvandssøer som f.eks. brasen.

øje med, hvor der var kryvl, dvs. små luftbobler, der kommer fra ålens for- og bagende. Der skulle helst være is uden sne på, så var det nemt at se hvor ålen holdt til. Mange stangede ål på søen, før vandstanden blev sænket 1931.

Ja så er der jo det ved Ove Sø. De siger jo at Ove Sø før i tiden skulle have et offer – ja det kan jeg da huske, at der også var nogen der druknede derude.

Der var også brasen og det de kaldte skaller. Under krigen da var det jo en vældig penge, for tyskerne kunne jo bruge alt. Som nu skaller. Det regnede vi ellers ikke for så stor en fisk. Men de kunne bruge det hele.

En anden bebor i området kan berette om fiskeriet i forbindelse med Ørum Sø.

Mit fødehjem havde 2 skifter eng ned til Ørum Sø, hvor der var fiskeret. I min barndom var fiskeretten lejet ud, og så fik man ål og penge, ligesom nu det passede. Alle dem der har jord ned til søen, har et lod som vi havde. Jeg ved ikke hvor mange lodsejere der er. Man tæller, hvor mange stykker jord der går ned til søen. Ham med den store gård han har kun et lod, trods det han har 100 gange så meget jord, som de andre. Det er organiseret efter, hvor mange lodder man har. Det går ikke på arealet.

Indsamling af bær, æg, hugorm m.m.

Indsamling er en tidskrævende aktivitet, der kræver stor viden om, hvilke resurser der er tilgængelige hvornår. Som oftest drejer det sig om resurser der er frit tilgængeligt, og som sådan kan de have stor økonomisk betydning i en fattig husholdning. Det gælder ikke mindst for hedens mange bær. Indsamling af bær var både et væsentlig bidrag til husholdningen, og en artikel der kunne sælges. Det var en aktivitet hele familien kunne deltage i; men ofte var det børn og kvinder der tog i ”æ klit”. Både blåbær(mosebølle) og tranebær havde udover deres ernæringsmæssige kvaliteter, også den fordel at de kunne bruges i medicinsk øjemed. Alle de interviewede har været med til at samle bær i deres barndom og kan berette om hvordan det foregik, og hvordan man udnyttede de forskellige bær.

Ja jeg har været med ude at plukke blåbær. Jo så

tog vi af sted der – blåbær det var jo der først i august, det var som regel lige før, vi skulle til at gå i skole. Vi startede i skolen den 12. august. Det var altid den sidste uge, inden vi skulle i skole. Det skulle være noget specielt vejr. Det skulle ikke være for godt vejr, for så kunne man ikke være der for fluer. Det skulle være en dag, hvor der var vestenvind. For ellers var der sådan med fluer, at du ikke kunne tage ud i klitten i stille vejr. Fluer og gnavpander og hvad der nu er. Frisk vind fra vest – så kunne du være der. Så havde vi en spånkurv med eller flere, som blev bundet bag på cyklen og så et litermål til at plukke i. Når man kom hjem, så snakkede man om hvor mange potter man havde haft – en potte er jo en liter sådan omtrent. Det hedder jo heller ikke et litermål; men et pottemål. Det er de gamle mål der slår igennem. Og madpakken, ja det var altid sukker-madder. Så gik man hen og fandt et sted hvor der var nogen store tykke sortbær og så dem på sukermaden. Og så noget saftevand.

Så var det ellers med at finde et sted, hvor der var godt med blåbær. Så når pottemålet det var fuldt, så hen til den her kurv, som man stillede et sted, hvor det kunne blæse så det her drys, det blæste fra. Når kurven var fuld, bandt man et tørklæde om eller et viskestykke over kanten af kurven. Så bag på cyklen hjem. Vi plukkede som regel sammen med min mor, så var vi nogle børn afsted og tit en nabokone også. Jeg kan huske en tur helt tydeligt, og det var nok fordi, lige før vi kom til asfalten, da hoppede kurven af bagagebæreren på en af cyklerne - og der lå det hele! De skulle jo så samles forsigtigt op og blæses igen, de her bær og lægges i kurven igen. Det var sådan lidt fortrædeligt.

Vi kunne nok plukke et sted mellem 15-20 liter blåbær på sådan en tur. Ja, det var til eget forbrug. Det kunne ske at folk plukkede på bestilling; men de var fra Stenbjerg. De plukkede dem og købmanden sendte dem til København.

Jeg kan huske engang min far var ude at plukke tranebær, og han havde fundet et sted der var så mange. Og han havde sådan en lille køjpose med, som var lavet aflærred, den var fyldt af tranebær. Han havde simpelthen fundet et sted, hvor der var kommet meget vand og hvor bærrerne svømmede. Han kunne tage dem sådan i hånd-



Hedens bær var på mange måder en vigtig resurse i kystegnene, hvor anlæg af haver med bærbuske var en sjældenhed.

fulde. Tranebær ligger jo ellers sådan i vegetationen, at man plukker dem enkeltvis; men hvis der så er meget vand, så ligger de frit.

Man gik jo nok og lurede lidt på hinanden, så ikke bærrene blev plukket for næsen af en. Men jeg har aldrig hørt, at nogen mener, de har høvd på at plukke bær nogle bestemte steder.

Denne beretning suppleres med en beskrivelse fra en beboer i Stenbjerg, der også kender til bærrenes medicinske anvendelse.

Med hensyn til pandekager så måtte der ikke mangle blåbærsyltetøj. I spisekammeret havde vi et gammelt skab, hvor mor havde hendes syltetøj og ting og sager. Hun syltede og hun lavede en masse ting selv. Så i skuffen der var tranebær. Tranebær plukkede vi mange af og blåbær. Mor hun lavede rå blåbærssaft. Det skulle vi altid have, når vi var syge. Når der var noget, skulle vi have blåbærtoddy. Hun sukrede dem rå – da var sukker jo til at komme i nærheden af.

Blåbær er jo et vidundermiddel, som man brugte mod dårlig mave, hvis f.eks. børn havde tynd mave.

Tranebær syltede hun efterhånden. De lå jo der i skuffen, eller de kunne jo holde sig på loftet. Man hælder dem bare ud på en bakke eller sådan og tørrer dem. Tranebær er godt for bylder og urinvejsinfektioner.

Også længere inde i landet var det skikken at tage en tur i klitten og plukke bær, og måske

ved samme lejlighed få sig et havbad, som denne fortælling beskriver. *Blåbær det var en væsentlig ting i mine drenge dage og tranebær også, det var store artikler herude. Der i 50erne og i 60erne var det stadig almindelig at folk tog i ”æklit” og plukkede bær. Man kunne plukke et par spande. Det afhang jo også af hvor mange bær, der var fra år til år. Når vi tog ud, så var det alle, der kunne krybe og gå. Så sad vi jo på vognen, og kørte ud og plukkede. Vi var en nabofamilie og så os, der som regel tog ud sammen. Der var da også lidt udflugt over det. Hvis der ikke var så mange bær, jo så var vi jo så heldige at vi kunne komme helt til havet. Så fik vi bundet en tømme om livet og så blev vi dypet.*

Det med navnene ja, vi havde vores navne og lynghyerne havde deres navne på bærhullerne. Betegnelsen huller stammer fra, at der er tale om lavninger hvor blåbærrene gror.

For fiskerfamilierne var bærrenes økonomiske betydning stor, i kraft af at de kunne sælge dem til den stedlige købmand, der så tog sig af videresalget. De gamle contrabøger fra lokale købmænd i området, viser at indtjeningen på bær rigeligt kunne opveje det daglige indkøb til husholdningen i sommersæsonen. Her følger en beretning set fra den anden side af disken, der fortæller om organiseringen af salg af bær ud af området til industrielt brug. *Blåbærrene dem købte far så, og det var jo en kæmpe, kæmpe stor tønne, og det blev solgt til Hornbech i Hadsund. Hornbech satte de her 200 liters fade. Det gjorde ikke noget bærrene var overmodne, for de var til saft. De var nok nogle gange lige ved at gå i gæring, inden det kom af sted. Det var jo til frugtsaft og til vin, dansk frugtvin. Folk kom sløbende med bærrene i sådan nogle store zinkbaljer. De skulle så vejes op. Hvis der var en 4-5 børn til at hjælpe, kunne det jo godt blive til nogle kilo blåbær.*

Så var der jo tranebær; men dem har der aldrig været så mange af, at folk har solgt dem, og sortbær har der aldrig været noget værdi i på den måde.

Indsamling af æg fra vilde fugle er en aktivitet, der går langt tilbage i historien. Det drejer sig om æg fra hættemågekolonier samt æg fra havterne, fjordterne og sorterterne. I Thy kaldtes



Fåreflok med klitter i baggrunden.

alle disse arter under et for tarn. På de kolonier der lå i søerne måtte ejendomsretten respekteres, selvom der på den anden side, findes en del beretninger der viser, at det ikke altid var tilfældet. Flere kan fortælle om den begivenhed det var at være med til at indsamle æg, og nogle kunne tjene en dagløn ved at samle.

Madstedborg hernede, der var der jo vældige kolonier af både terner og måger.

Madstedgård og Ågård var fælles om Borgen. Der blev samlet æg hver eller hver anden dag i sæsonen. De blev solgt i stor udstrækning, og alle dem de kunne bruge selv, blev selvfølgelig brugt i husholdningen. Det samme var tilfældet på Gl. Ørum.

Jeg kan huske de fortalte i min barndom, at de første æg som blev samlet gav en krone stykket. Hvad vil det svare til i dag omkring en 50 kr. De gik til England. Han kunne jo betale sit folkehold med æggene, som ikke kostede noget.

På Madstedborg har det jo været galt i lang tid, for der er vandstanden jo blevet sænket, og så blev der for lidt vand i søen. Så gik ræven jo over, så det fik da fuglene til at flytte derfra.

Men da jeg i sin tid tjente dernede i Madsted i 59, da var jeg med til at samle æg på den der Lilleø. Det var vældigt, når vi skulle derover hver anden dag og fra Madstedborg hver anden dag. Vi fik omkring en 70-80 æg, når vi var derovre, så vi kunne holde gården forsynet med æg jo da.

Vi begyndte som regel omkring den 20.-25. april lidt afhængig af vejret. Så måtte man samle til en dato midt i maj. Den 25. maj tror jeg.

I Agger samlede de også æg; men det var fra de store måger – det var ikke hættemåger men stormmåger og sildemåger, dem vi kalder havmåger.

Jeg har spist adskillige hundrede hættemågeæg – enten kogt eller spejlet. De havde nogle meget orange blommer, og hviden var nærmest blålig i det. De blev brugt til bagværk og pandekager osv.

Indsamling af urter har altid spillet en vigtig rolle i folkemedicinen. I kystegnene har fiskerne også indsamlet og brugt hugorm til at kure betændelser – især de ”havbylder” fiskerne ofte fik. Her fortæller en bebor i Lyngby om, hvordan hugormen blev fanget og medicinen tilberedt.

Så os knægte her i Lyngby - så var vi jo ude efter hugorm. Vi kunne få 5 øre stykket. Det var da noget – det ville vi gerne være med til. Så fangede vi dem, og kom hjem til manden med dem. Vi prøvede at ramme dem med en sten, og sådan, så vi kunne slå dem ihjel med en stok. Vi havde jo ikke andet at skyde med.

Så hængte han dem op ligesom tørfisk på en snor. Så når de blev tørre, så rykkede han skindet af dem. Så havde hans kone sådan en gammel kaffemølle, og så blev de malet på møllen. Det blev ligesom noget mel. Det tog de to hver dag, og de blev ældre folk. De mente det holdt sygdom væk. Og som nu olietøjet – det var jo så stiv dengang, så sad det jo og skavede, og så fik folk sådan nogle bylder. Så tog de hugorm imod det.

Dette udsnit af aktiviteter viser, at landskab og resurser blev brugt på mange forskellige måder før i tiden.

Vender vi nu tilbage til udgangspunktet og visionerne om en kommende nationalpark, der først og fremmest er begrundet i klithedens unikke landskabelige værdier, er det vigtigt at kende områdets historie, og den kulturbetingede udnyttelse, der var med til at skabe og vedligeholde områdets natur. Ikke alle aktiviteter har direkte været med til at præge landskabet i lige høj grad; men de har alle været en forudsætning for at klittens befolkning kunne skabe

sig en tilværelse i området. Før i tiden var menneskene, der slog lyng, gravede hedetørv og lod deres husdyr græsse på klitheden, med til at holde naturen på netop det stadie af udpining, der betinger lyngsletten. I dag må man gribe til forskellige plejemetoder for at bevare lyngen – afbrænding og tekniske løsninger er kostbare. Heldigvis vender man sig atter mere og mere mod at inddrage husdyr i naturplejen, der får god hjælp af de vilde kronhjorte. Måske vil vi de kommende år i stigende omfang atter se mennesker og dyr i aktivitet i klitten.

K. Aagaard i Beskrivelse over Thye. Viborg 1802.

C. Djørup i Thisted Amt. København 1842.

Disse informationer stammer fra Nationalmuseets etnologiske optegnelser omkring 1960.

Et eksempel fra en contrabog hos købmand Nystrup Hansen i Vangså viser at en hare på 3,5 kg kunne indbringe 7 kr. ved salg i 1920.

Et eksempel fra en contrabog i Vangså 1919 kan bruges til illustration. I perioden 21. juli til 22. august indleverede familien 263,50 kg blåbær hos købmand Nystrup Hansen til en værdi af 201,79 kr.

Til sammenligning var forbrug af dagligvarer i samme periode: 181,12 kr.

Blåbærrene blev bl.a. videresolgt til fremstilling af marmelade, syltetøj, saft og frugtvin på fabrikken Hornbech i Hadsund.