

# Præstø Lokalhistorie



Præstø Lokalhistoriske Arkiv & Lokalhistorisk Forening  
for Præstø

18. årgang — Nr. 1. — februar 2008

# Indhold

<b>Forord</b>	<b>s. 3</b>
<b>Husmandskonens kogebog af Hans Chr. Thomsen</b>	<b>s. 4</b>
<b>Besættelsen på en tallerken af Hans Chr. Thomsen</b>	<b>s. 14</b>
<b>Arrangementer</b>	<b>s.18</b>
<b>Bestyrelser</b>	<b>s.19</b>
<b>For- og bagsidemaleri af Anna Anker og bondebryllup af Pieter Breugel (1525-69)</b>	

## Udgiver

Præstø Lokalhistoriske Arkiv,  
Præstø Lokalhistorisk Forening

## Redaktion:

Elsie Björklund  
Ove Rye Jørgensen  
Lis Rathsach  
Hans Chr. Thomsen (ansv.)

Præstø Lokalhistorie udkommer 4 gange årligt.

Medlemskab af Lokalhistorisk Forening koster årligt 100 kr.

Indmeldelse kan ske hos Knud Holm Nielsen, Tlf.: 5599 1895

Havnevej 12, 4720 Præstø. E-mail: knuboholm@yahoo.dk.

Tryk: Nordfalsters Bogtrykkeri

**Arkivet er p.g.a. ombygning lukket fra januar til juli 2008.**

# Forord

Dette nummer af Præstø Lokalhistorie er viet mad i form af en kokebog for husmænd fra 1892 – den blev indleveret til Arkivet i 2007 - og en artikel om besættelsestidens madkultur. Selv om de to kulturer er adskilt af omkring et halvt århundrede har de dog knapheden til fælles, ligesom de begge indeholder nogle elementer, der rækker op til dagens køkken.

Der er i disse år gang i en søgeproces efter en national køkkenidentitet, hvor råvaretyper fra det gamle bondekøkken bliver interessante - kål, korn, øl kommer igen til ære og værdighed. På samme måde med besættelsestidens brug af vildtvoksende planter. Elementer fra dette ”grøftkantens køkken” kan genfindes i det moderne køkken i form af eksempelvis fuglegræs, havtorn, skvalderkål og skovsyre.

Den store ændring i dansk madkultur kom i 1960’erne, forårsaget af velstandsstigningen, udenlandsrejser, urbaniseringen og kvinder på arbejdsmarkedet. Selvforsyning og hjemmetilberedning veg for industriprodukter, og der kom ny teknologi i hjemmene i form af elementkøkkener med køleskabe, fryser og komfurer.

Butikkerne kunne tilbyde nye råvarer som squash, aubergine og fennikel, avocado, kiwi m.fl. Hvidkål og grønkål måtte konkurrere med broccoli og kinakål. Saft erstattes af juice og sodavand. Hakkebøffer og frikadeller fik konkurrence af pizza, lasagne og musaka. Morgenmadens øllebrød blev udskiftet med yoghurt. Vennerne fortrænger familien i weekendens samtalekøkken osv.

Mad siger noget om tiden. Det vi sætter på bordet og til livs er også historie, og med disse ord ønsker redaktionen alle et godt forår med masser af grøde, god vin og mad.

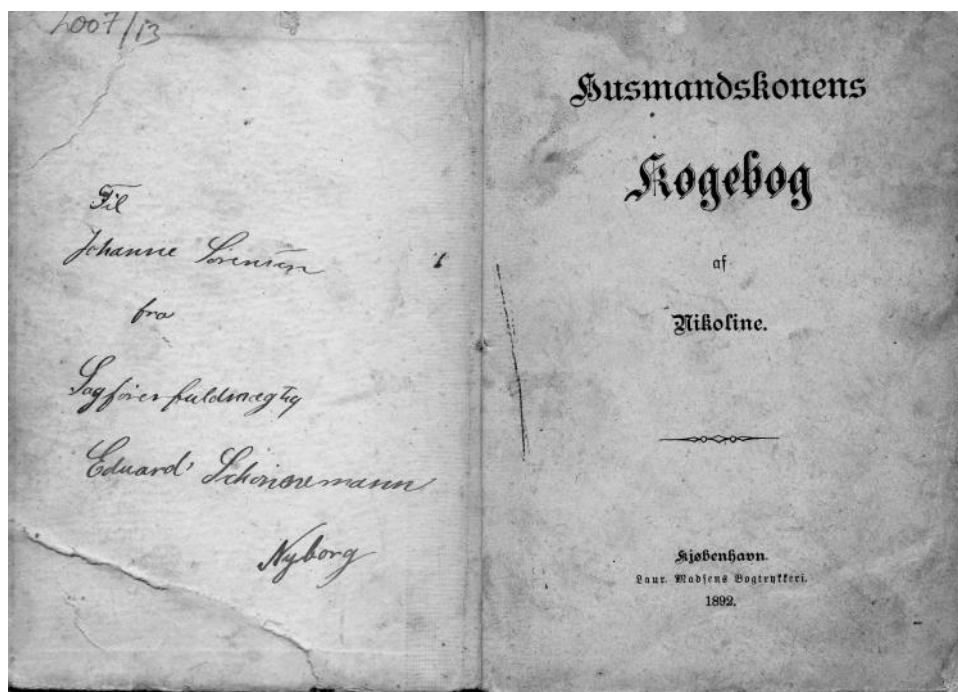
# Husmandskonens kogeboek

*Hans Chr. Thomsen*



I sommeren 2007 modtog Arkivet en aflevering, der bl.a. indeholdt så forskellige ting som en poesibog, en regnskabsbog, biografprogrammer fra 1920'erne, et skolebillede - formodentlig fra Abildhøjskolen - sølvbryllupstele-

grammer og dødsannoncer. Blandt disse ting lå også en uanselig lille publikation forfattet af en Nikoline. Udgivelsesåret var 1892 og titlen på den beskudne bog lød: Husmandskonens Kogeboek. Den var i sin tid blevet givet



som en foræring formodentlig til en pige i huset. Giveren var sagførerfuldmægtig, så det har muligvis været en afskedsgave. Titlen in mente kunne man forestille sig, at pigen stod og skulle giftes og dermed fik en kokebog med til en fremtid i beskedne husmandskår. Og de kår kunne være hårde og indimellem tæt på sultegrænsen. Det gjaldt især forårsmånederne marts, april og maj, hvor begrebet **vårhunger** var kendt i samtiden.<sup>1</sup> I øvrigt var underernæring et problem langt op i mellemkrigstiden, hvor børn f.eks. blev sendt på feriekolonier for at blive fordret op. Så tidligt som 1853 blev den første feriekoloni oprettet i Danmark.<sup>2</sup>

Sammenlignet med dagens fotografispækkede kokebøger er der ikke meget glans ved Husmandskonens Kokebog, men om ikke andet kan den konkurrere

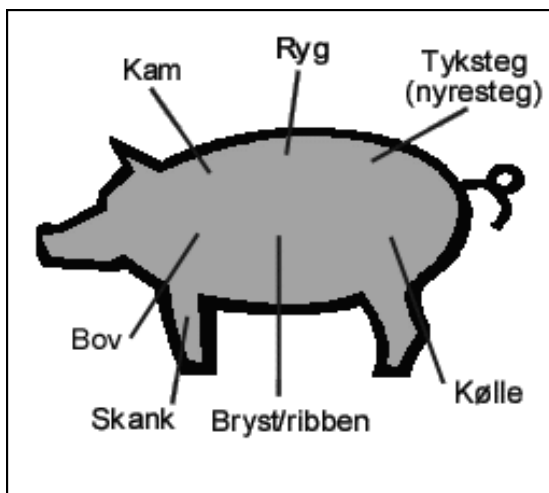
på et enkelt område. Der er et afsnit om hjemmeslagtning, hvor der lægges vægt på at dyrene ikke lider - "slagter man flere Dyr ad gangen, maa man ikke lade det ene Dyr se det andets Død. Dødsangsten vil gribe Dyret, og det er værre for det end selve Døden."<sup>3</sup> Det er ikke lige de overvejelser man hører om på moderne slagterier. Her udnyttes som bekendt alt - undtagen svinets hyl, når det slagtes.

### Det nationale danske kød

---

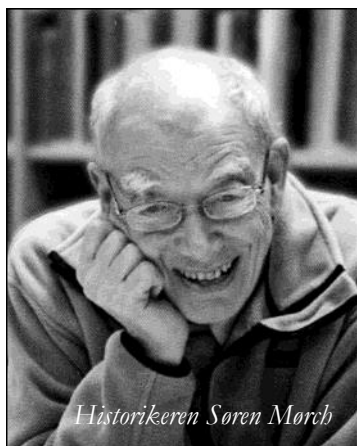
Det nationale danske kød sidder på grisen. Det er især det kød, danskerne skød i vejret på under den lange proces,

der forvandlede Danmark fra et landbrugs- til et industriland. Eller rettere: danskerne skød i vejret på det kød, der blev tilbage efter eksporten, dvs. overvejende fedt, flæsk og indmad. I de sidste mange års finere koge-



bøger har grisekødet været forvist, og historikeren Søren Mørch taler ligefrem om det danske køkken som et affaldskøkken.<sup>4</sup>

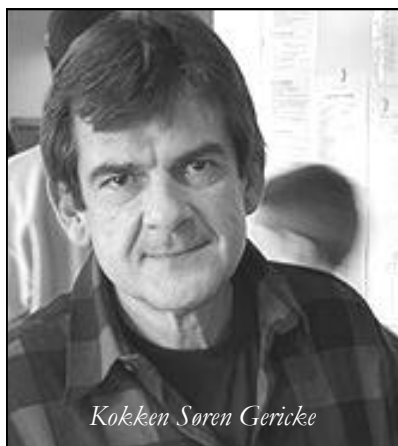
I disse år får det nationale en renæssance. Tydeligst måske med regeringens kulturkanon, men også i form af flere



*Historikeren Søren Mørch*

historiske værker om dansk identitet, øget salg af gamle danske æblesorter, brugen af hyldeblomst i maden, øllets tilbagevenden som noget prestigefyldt - der starter som bekendt en hob nye mikrobryggerier hver år. I samme omværing er svinet kommet til ære og værdsættelse. De kendte kokke Claus Christensen og Søren Wedderkopp har eksempelvis udgivet kogebogen "Porcus

sum - jeg et **svin**", og mesterkokken Søren Gericke har ligefrem opkaldt en hel restaurant efter grisen - Grisobasovitz kalder han den. Der bliver altså kastet perler efter svin i disse år for nu at omskrive en sentens fra Mattæusevangeliet.



*Kokken Søren Gericke*

## **Periodisering**

---

Den amerikanske professor Carol Gold har i 2007 udgivet en bog om danske kogebøgers historie—"Danish Cookbooks". Hun inddeler dem i 3 perioder:

1.Perioden 1616-1750, hvor kogebøgerne skrives af mænd og er henvendt til professionelle kokke hos overklas-

sen. Opskrifterne forudsætter stor kulinarisk indsigt og kunnen, og de er især beregnet på at anvise muligheder for såvel ingredienser som serveringer.

2. Perioden 1750-1850, hvor kogeboerne er skrevet af både mænd og kvinder især henvender sig til kvinder som husfruer og husholdersker. Målgruppen er nu blevet middelklassen, og kogeboerne er meget foreskrivende. De indeholder ikke kun opskrifter, men også talrige anvisninger på den rette husførelse.

3. Perioden 1850-1900, hvor kogeboerne især er skrevet af kvinder for kvinder, og de er i højere grad end tidligere også rettet mod de små husholdninger. Kogeboerne sigter ikke på at opdrage læseren til at forestå husførelse, men først og fremmest på at give nyttige opskrifter.

### **Husmandskonens kokebog**

---

Husmandskonens Kokebog udkom som nævnt i 1892 og falder dermed i Carol Golds tredje gruppe. Kokebogen har også ("affalds"-)grisen som dét centrale kød.

Den lægger ud med blodpølse, som i dagens Danmark jo især serveres ved juletid. Den laves af blod, byggryn, groft rugmel, mælk og krydres med salt, sukker, kanel, allehånde, rosiner og hakket løg. Der er naturligvis opskrift på sylte og medisterpølse. Lungen bru-



*Professor Carol Gold*

ges også. Den hakkes og ryger i pølseskind. Spegepølsen laves af svine- og kalvekød, der overraskende æltes med *øl* og krydres med nelliker, allehånde og peber. 14 dage i skorstenen, og så er den røget og færdig.<sup>5</sup> Hvis man kunne vente et par måneder, havde den sat sig og kunne skæres i tynde økonomiskiver dvs. strakte længere. Og bogen siger, at sådan en spegepølse kunne

holde sig i op til et år, om end den i slutningen blev *noget* tør. Dens holdbarhed var naturligvis væsentlig i en tid uden køleskab, på samme måde som saltningen af kødet var det.<sup>6</sup> Det er først i det ny århundrede, der kom frysehuse på landet, og dermed blev fersk kød mere almindeligt i den daglige kost. Det er ikke ofte - om overhovedet - man træffer et grisehoved i SuperBest's

køledisk, og hvis man gjorde, ville man formodentlig falde i staver: Hvad i al verden laver det svin dér? Det samme gælder grisetæer. De får ikke mange ben at gå på i et moderne supermarked. Nu har en del af det danske svins skæbne altid været, at det blev sendt ud af landet, og i dag ender tæer, ører og tunger så langt væk som i Kina. Der har været massedød blandt kinesiske svin,

*Typisk fælles frysehuse fra 1940erne*





og det har betydet at der er kommet hul igennem for dén eksport. I Husmandskonens Kogebog bruges både tærerne og hovedet, og der har åbenbart engang været tradition for at hovedet blev røget.

Det kan umiddelbart undre, at der i en husmandskogebog ikke er en opskrift på leverpostej. Det hænger sammen med, at leverpostej var noget relativt

nyt på det tidspunkt kogebogen udkom, og så var det indviklet og tidskrævende selv at hakke leveren i små stykker og efterfølgende knuse kødet i en morter.<sup>7</sup> Fra 1890erne kunne man købe leverpostej hos høkeren, men det var dyrt og blev betragtet som en delikatesse. Præstø Folkeblad havde i 1899 annoncer for leverpostej fra Beauvais og fra Brødrene Wolff & Arvè i hel, halv

*Maren Nielsen i sit køkken i det gamle hus i Adelgade 108 - formodentlig i begyndelsen af mellemkrigstiden*



**Rødkaal.**

Denne skæres i langagtige Strimler og koges mør over en sagte Ild med lidt Eddike og Vand, ikke mere, end at den lige kan blive kogt uden at blive tør. Der røres lidt Smør og Salt i og, om man hnder det, lidt Ribz= eller Kirsebærssaft.

**Snittebønner.**

Disse skæres i smalle, skraa Strimler og koges i Salt og Vand. Naar de er møre, hældes Vandet fra; lidt Smør kommes i en Gryde, deri bages lidt Flor= eller Bygmel og spædes lidt efter lidt op med nymalket Mælk. Naar det er passende jævnt, kommes Bønnerne i tilligemed lidt hakket Persille.

**Grønne Erter.**

Erterne vælges, skylles og sættes paa Ilden med knapt Vand og Salt og koges møre. Man rører en Jævning af lidt Flor=mel og Smør og kommer denne i; naar den er kogt ud, tilsættes lidt hakket Persille. — Man kan ogsaa bruge Gulerødder mellem Erterne. De kommes først paa, efter at Erterne har kogt noget, knapt Halvtiden, og skæres smaat i Stykker. For at spare paa Smøret kan man koge nogle Skiver Flæsk med eller koge Erterne i lidt Suppe, som dog ikke maa være salt. Er det Markærter, kan man komme ganske lidt Sukker ved dem.

og kvarte punds dåser. Men det er først i det ny århundrede, da der kommer egentlige leverpostejfabrikker i Odense og Vejle, at leverpostej bliver nationalpålæg.

## Knaphedens æstetik

---

Vi lever som bekendt i en visuel kultur, og madmæssigt betyder det, at europæiske stjernekokke også laver mad til øjet.

Se bare engelske Jamie Olivers salater. De er farvemæssigt iøjefaldende og velegnede til TV - rød chili, hvid fetaost, grøn og gul peber. Det smager - det tager sig ud. Det er TV-mad.

Lidt overraskende taler

Husmandskonens Kogebog også om æstetik: "Glem ikke i deres smaa Hjem og Husholdninger at gøre noget for Øjet. Sæt Maden **net** paa bordet, saavidt Tid og Forhold tillader det ... Et hyggeligt Hjem og et net og propert Bord er ogsaa en hvile for Sjælen." Husmandskonens kogebog indskrev sig i et arbejdsomt og helbredsnedbryden-



de miljø med en daglig arbejdstid på op til 14 timer.<sup>8</sup> Der skulle – når der var råd - kød på bordet, som man siger, og hvis maden var sat net på bordet, kunne den måske også fungere som en ekstra belønning for dagens hårde slid.

## Et grønt nøjsomhedskøkken

---

Datidens husmænd sad ikke på flæsket – langt fra. Kødmad var ikke hverdags-

mad, og opskrifterne i kogebogen er få og enkle. Grisekødet er som nævnt alt dominerende, men der er også noget fårekød og en bagatel af kalvekød. Oksekødet er fraværende. Det har været for dyrt. Og der er en smule fjerkræ.

Frikadeller laves af **levninger** fra gris eller får. Kødet koges, hakkes, æltes med franskbrød dyppet i mælk og vendt i mel og steges så, som der står, "over en sagte Ild, saa de ikke bliver for tørre".<sup>9</sup>

Kød der havde "fået en tanke" smed man ikke uden videre ud. "Tager man et stykke Kød, som er begyndt at for-

dærvæs, hvilket let sker om Sommeren, kan man vaske det godt op i flere hold koldt Sodavand (hertil kan man godt bruge lidt almindelig Soda)".<sup>10</sup>

Det kan undre, at fisk og grønkål er fraværende. Begge indgik som noget central i datidens køkken.<sup>11</sup>

Suppe- og grødotskrifterne er talrige, ligesom det man kan komme i en suppe

- melboller, rismelsboller, simple boller, boller med kartofler. Der er suppe af gryn, sagosuppe, brød-suppe, tykmælkssuppe, kærnemælkssuppe. Og grød. Grøddretter i mængder: Rismelsgrød, risen-grød, kartoffelmelsgrød, rødgrød.<sup>12</sup>Grød af rabarber, stikkelsbær, æbler.

I en tid uden elektriske køleskabe var syltning central. Og syltet blev der - stikkelsbær, hindbær, kirsebær, ribs, solbær, røde og grønne tomater og blommer. Hele det klassiske repertoire.

## Afslutning

---

Den lille tynde, beskedne bog, i halvt så stort format som dette blad, er sat med

krøllede bogstaver. Det må forfatteren, Nikoline, åbenbart have ment var mest læsevenligt overfor husmandskoner i 1892. De krøllede bogstaver blev afskaffet i skolernes skriveundervisning ved et ministerielt cirkulære allerede i 1875, dvs. hele 17 år før udgivelsen.

Den amerikanske professor Carol Gold mener,<sup>13</sup> at danske husmødres læse- og

regnefærdighed i 1800-tallet var god og i alle tilfælde bedre end amerikanske husmødres.

Som et eksempel angiver hun en amerikansk opskrift fra 1800-tallet, hvor husmoderen fik besked på at lade en sukkerlage dryppe i den

tid, det tog at synge salmen Nearer My God to Thee. Som professoren tørt konstaterer, så angiver samtidige danske opskrifter tiden i minutter.

Nikoline sendte Husmandskonens Køgebog på markedet med følgende bøn:

"Og saa beder jeg Eder: Tag venligt mod min lille Bog, den er skrevet med en god Vilje og en venlig Tanke til Eder". Det er hermed gjort.



## Kilder

1. Red. Arne Astrup m.fl. 2005 Menneskets ernæring, s. 225. Munksgaard
2. <http://www.leksikon.org/art.php?n=776>
3. Nikoline: Husmandskonens Kogebog s. 1. København 1892
4. Kronik af Søren Mørch i Politiken 2. november 2005.  
Fra 1970 til 2005 er Danmark - ifølge Nyhedsavisen d.15. oktober 2007 - dalet fra en 6. til en 24. plads på en liste over middellevetid blandt 30 europæiske lande. Der er flere årsager hertil, men en af dem handler om vores nationale kostvaner.
5. I en kogebog fra det mere velhavende køkken som "Dansk Husholdningstidende" fra 1867 anbefales det at koldryge med fyrretræ - i dag ville man bruge bøgetræ. Man kunne ryge kødet på fransk facon med basilikum, rosmarin, timian, merian og koriander. Eller amerikansk med enebær. Rygning var datidens "køleskab", og så godt som alt kød kunne ryges: okse, kalv, gris, gås, ænder, agerhøns, fasaner, snep- per og kramsfugle.
6. Opfindsomheden omkring forlængelse af madens holdbarhed var stor. Der blev saltet og røget, og megen frugt og grønt blev tørret. Kartofler kunne f.eks. tørres på amerikansk facon. De blev revet, bredt ud på et lærred og derefter tørret. Eller de kunne blancheres i vand tilsat en smule salmiakspiritus, der forhindrede knoldenes spiring. Så kunne de holde i op til et år. Æbler blev skiveskåret og tørret. I dag kan man købe el-apparater til hjemmebrug, til tørring af skiver af æbler – de smager fremragende som snack. Hvor tørring før handlede om opbevaring, handler det altså i dag også om et produkts gastronomiske kvalitet jf. f.eks. tørrede tomater, tranebær, rosiner m.fl.
7. [http://www.danishmeat.dk/smcms/forside/publikationer/Bladet\\_ds-nyt/14248/ds\\_nyt\\_6\\_2006/paalaeg\\_historie/Index.htm?ID=13949](http://www.danishmeat.dk/smcms/forside/publikationer/Bladet_ds-nyt/14248/ds_nyt_6_2006/paalaeg_historie/Index.htm?ID=13949)
8. Menneskets ernæring s. 228.
9. Husmandskonens Kogebog
10. Husmandskonens kogebog s. 20
11. Menneskets ernæring s. 225. Red. Arne Astrup m.fl. Munksgaard 2005
12. Rødgrødens historie eksemplificerer et emnes vej **ned** gennem klasserne. I 1600 -tallet var rødgrød mad for adelen produceret på kirsebær trukket i kraftig vin. I 1700-tallet baseres den alene på kraftig krydret vin stivet med rismel. Fra omkring 1750 tager borgerskabet den til sig og laver den på halv vin og halv bærsaft. Op gennem 1800-tallet når den bondestanden og indgår samtidig i en national vækkelse. Den baseres nu alene på jordbær, rabarber, ribs, solbær og jævnes med kartoffel- mel – se f.eks. Frk. Jensens Kogebog fra 1901.
13. Weekendavisens anmeldelse d. 31. august 2007 af Carold Gold: Danish Cook- books – Domesticity & National Identity 1616-1901.

# Besættelsestiden på en tallerken

*Hans Chr. Thomsen*



Den tyske besættelse medførte knaphed på en lang række varer, selvom knapheden var mindre i Danmark end i f.eks. Sverige og Tyskland.

I den situation var det godt at vide, hvordan man fik de varer, der var, til at strække længere. Og der var råd at få.

Man kunne f.eks. "forlænge" melet med kartofler, fedtet med æbler og smørret med gulerodsmos, og smørforlængelsen satte megen opfindsomhed i gang. Ifølge Præstø Avis' kunne smørret strækkes med vand med op til tre gange sin vægt, selvom det var en stramning –



*Tyske soldater i Adelgade d. 9. april 1940  
Foto Lokalthistorisk Arkiv*

30% foreslog bladet som det ideelle. Læsere skrev og foreslog, at man lavede en opbugning af fløde og mel eller vand og mel og forlængede smørret med det. Sjovt har det nu ikke været. En pensionsvittighed lød:

Sig mig, Fru Jensen, hvem smører i Grunden Smør paa mine rundstykker? Det gør jeg selvfølgelig. Nå, men hvem er det saa, der skraber det af igen?<sup>2</sup>

Et spisekammer, der var frit tilgængeligt for alle, udgjorde de nationale grøftekanter. De leverede grønt, uden at nogen havde bedt dem om det, og der kom kagebøger, der åbnede for dette "vilde køkken". "Gratis mad"<sup>3</sup> hed en med en titel, der imødekom knapheds-situationen. I den skrev Herluf Petersen om bl.a. grøftekantsfrikadeller. De bestod af urtebladene fra skvalderkål, vejbred og brændenælder, der blev kørt gennem kødhakkeren sammen med æg og løg og så rørt med havregryn. Derefter blev farsen formet til frikadeller for endelig at blive stegt længe og over en sagte ild.

På samme måde kunne man lave rene skvalderkålsskarbonader og gemme dem

under spejlæg, og det ville formodentligt være klogt, selvom kagebogsforfatteren skriver: "Til denne festlige og meget solide ret serveres frisk eller ristet franskbrød".

En sådan bedre middag kunne rundes af med en kop friskbrygget fyrrenålethe med et stykke ristet franskbrød med grannåle-gele. Begge nåletyper er for øvrigt fulde af c-vitaminer.

Herluf Petersen udsendte også "Spiselige Vilde Planter", med et specielt afsnit om dem, der var giftige: Guldregn, kabbeleje, tigger-ranunkel og bulmeurt m.fl. Sidstnævnte var så giftig, at omkring nogle få milligram var nok til at slå en velvoksen hest ihjel.

## Løbesod

---

I slutningen af 1930'erne drak hver dansker omkring 6 kg kaffe pr. år, og i 1941 var der kun 1.2 kg til rådighed pr. person. Det gav rum til en produktion af kaffesurrogater, der blev fremstillet af brændte roeblade, korn, malt, agern, bog, cikorie m.m. "Trods Rationering og Dyretid" hed en vejledning for hjemmene, og i den stod, at det var vanskeligt at sige noget om kvaliteten af de forskellige mærker. "Som regel kan

man gå ud fra, at køber man ren kornkaffe, går man ikke galt i byen. Enkelte mærker (Javanet, Kavana) er under forbrugerkontrol og af garanteret sammensætning". I Præstø Aftenavis mente Sydsjællands Kaffebrænderi – ikke overraskende – at lige deres var både den bedste og den drøjeste – TIMOR hed den.<sup>4</sup>

Parentetisk skal lige nævnes, at en stjernekok som Rasmus Kofoed fra avantgarderestauranten, Geranium, i Kongens Have i København kan finde på at fyre en opskrift af med kornkaffe baseret på den genopdagede kornsart spelt. Spelt-kaffen skal serveres med rørsukker og flødeskum.

Vejledningen gav også anvisninger på, hvordan man kunne lave fedt af talg og fremstille mayonnaise uden olie, ligesom den oplyste, at måger også var mad. Knapheden fremkaldte kreative indvoldsretter á la leverroulader og lungehachis, og dyrehoveder kunne ende deres dage på et bord som bagte kalvehjerner. Pandekagerne kunne være af blod.

Skummetmælk kom man normalt i svin dengang, men under krigen argumenterede mejerierne for, at man også kunne fylde det i landsmændene. "Anvendelse

af Skummetmælk Kvark og Valle i Husholdningen" hed deres publikation, og i den går bl.a. grøftekantskarbonader og -frikadeller igen, nu blot som kvarkkarbonader og -frikadeller. Overhovedet er det typisk at navngivningen af retterne ofte peger på et tab. Der er f.eks. ikke meget karbonade – kød ristet over kulild er den oprindelige betydning af karbonaden - i skvalderkål eller kvark.

Knapheden fik overhovedet sit eget sprog. Erstatningskaffen blev kaldt Løbesod eller Mokka-de-Plør. Æblevin gik under navnet Chateau Baghave. Altangrise var svin der blev opfodret og slagtet ulovligt. En Gummibarber skrællede ulovligt cykeldæk, og en Røgdykker samlede cigaretskod op fra gaden.

## **Knaphed og opfindsomhed**

---

Under besættelsen kunne man også få sine sokker forsålede. Som en annonce sagde: "Sokker Forsaaes. Simsalabim! Lad os trylle med deres Sokker ! Af 2 Par udslidte skaffer vi Dem et Par dejlige "nye"<sup>5</sup> Og man kunne komme af med sine gamle dame- og herrehatte, hvis de var uden huller, afsætte de sid-



ste sjatter spiritus – uanset art og mærke, og sætte sit udslidte charmeuseundertøj i omløb.<sup>6</sup>

Da der kom rationering på gas lavede folk store portioner af sammenkogte retter - grønkål, gule ærter, irsk stuvning. De skulle på anden og tredjeda-gen kun opvarmes. Kartoffler blev kogt i 5 minutter, hvorefter de kom i hokasser i en time osv.

Avisen fik forespørgsel på noget så mærkeligt som høsalt<sup>7</sup> – var høsalt noget man kunne bruge i madlavningen? Det kunne man ikke, svarede avisen efter at have undersøgt det.

Man kunne sige, at det eneste, der ikke var knaphed på i de år, var statslige cirkulærer og bekendtgørelser til kommunerne. Storm P. har skildret det således:

Kan man snart vente cigarer, spørger kunden i cigarbutikken.

Nej, men der kommer stadig bekendtgørelser.

Nå! Så giv mig 6 af dem.

Overhovedet gav mangelsituationen satirikerne smør på brødet eller smør-mærker på bordet. De kunne f.eks. skrive om ris: Der findes såvel polerede som upolerede ris. De sidste fremstilles ofte af birke- eller pilekviste. Eller om dadler: Tidligere noget man spiste. Nu noget man gør.

Da befrielsen endelig kom, lavede Storm P. en tegning med to gamle på en bæk:

"Nu har vi fået fred", siger den ene.

"Jal! Så mangler vi bare ro", svarer den anden.

1. Præstø Avis. Præstø Amts Avis & Sydsjælland 20. og 28. marts 1945

2. Præstø Aftenavis 2. maj 1945

3. Herluf Petersen: Gratis Mad. Hvorledes udnytter vi vor spiselige vilde Flora. 1942

4. Præstø aftenavis. 6. januar 1945

5. Præstø Avis. Præstø Amts Avis & Sydsjælland 1945 23. januar 1945

6. Præstø aftenavis 7. februar 1943

7. Man kan tilsætte salt til fugtigt hør for at trække vandet ud af høet og dermed bekæmpe svampesporer, der kan trænge ned i luftvejene og afstedkomme kronisk bronkitis. <http://www.hesteraadgivningen.dk/articles/showfaq/htm/FaqID/365>

## Meddelelse

**Arkivet** holder **årsmøde** d. 21. februar 2008 kl. 19. på Bernhard.

På grund af bibliotekets renovering er Arkivet lukket i perioden fra 1. januar til juli 2008.

Der vil blive holdt en linje åben, således at man kan komme i kontakt med Arkivet under renoveringen. Det kan ske via mail — [lokalarkiv@praesto.dk](mailto:lokalarkiv@praesto.dk) eller på arkivleder Bent Mortensens telefon 5599 1755



## Lokalhistoriske Arrangementer

Generalforsamling i Bernhard **torsdag d. 6. marts kl. 19.30**. Efterfølgende skal vi hører om vandmøllerne omkring Præstø. Det er tænkt som et oplæg til vores forsommertur i egne biler engang i marts.

Så hvis har vi lyst til at genoptage vore aftenvandring i landsbyerne i Præstø gamle kommune, vil vi vil lægge ud med en landsbyvandring i Stavreby **en aften i juni**.

NB: Vi beder jer om straks at sætte X ved datoerne i jeres kalender, det er for dyrt at sende "huskebreve" ud.

På bestyrelsens vegne  
Dorthe Worsøe



## Præstø Lokalhistoriske

### Arkiv

**Fmd. Lis Rathsach**, Hjørnehusvej 21, 4720 Præstø.  
Tlf.: 5599 2626,  
E-mail: lis.rathsach@c.dk

**Arkivleder Bent U. Mortensen**,  
Spurvevej 9, 4720 Præstø.  
Tlf. 5599 1755, E-mail: beum@dbmail.dk

**Styrelsesmedl. Elsie Bjørklund**,  
Ellerødvej 44, Ørslev, 4760 Vordingborg  
Tlf. 5598 5068.  
E-mail: trolbj@mail.tele.dk

**Styrelsesmedl. Ove Rye Jørgensen**, Ugledigevej 19,  
4720 Præstø. Tlf. 5599 6016. E-mail:  
overye@post.tele.dk

**Styrelsesmedl. Sanne Bolvig Larsen**, Egelyvej 3A,  
4720 Præstø. Tlf. 5599 3068.  
E-mail: bolvig@larsen.mail.dk

**Styrelsesmedl. Knud Skovbæk**,  
Nihojvej 8, 4720 Præstø. Tlf. 5599 6142  
E-mail: knud.skovbaek@digtele.dk.

**Styrelsesmedl. (For Lokalhistorisk Forening) Ole E. Hansen**, Ved Gadekæret 2, Skibinge. 4720 Præstø  
Tlf. 5599 1464

**Styrelsesmedl. Hans Chr. Thomsen**, Egestræde 3,  
Skibinge. 4720 Præstø Tlf.: 5599 1494. E-mail: hct-  
ka@mail.dk

**Styrelsesmedl. Børge Olsen**, Antonievej 2A. 4720  
Præstø. Tlf.: 5599 9386. E-mail: ebolsen@mail.dk

## Lokalhistorisk

### Forening for Præstø

**Fm d. Dorte Worsøe**, Faksevej 8,  
4720 Præstø. Tlf. 5599 3724.  
E-mail: lystskovhuset@mail.dk

**Næstfmd. Ole E. Hansen**, Ved Gadekæret 2, Skibinge. 4720 Præstø Tlf. 5599 1464

**Kasserer Knud Holm Nielsen**, Havnevej  
12, 4720 Præstø. Tlf. 5599 1895. E-mail:  
knuboholm@yahoo.dk

**Best.mdl. Gurli Nielsen**, Hestehavevej  
77, 4720 Præstø. Tlf. 5599 1416

**Best.medl. Lise Topp**, Adelgade 59,  
4720 Præstø Tlf. 5478 1607

**Suppl. Inge Knudsen**, Jernbanevej 14  
st.tv., 4720 Præstø. Tlf. 5672 5161.  
E-mail: wesse@lic-mail.dk

**Suppl. Bodil Møller**, Juulsvej 33,  
4720 Præstø. Tlf. 5599 3555

**Medredaktør af ”Præstø Lokalhistorie”:**  
**Hans Chr. Thomsen**, Egestræde 3, Ski-  
binge. 4720 Præstø Tlf.: 5599 1494.  
E-mail: hctka@mail.dk

