

# MUSEUMSAVISEN



Nr. 37  
December 2003  
23. årgang

**HOLSTED • BRØRUP • VEJEN**

Mosegaard-udstillingen

Kulturlandskab på  
udstillingsgulv

Reddet ved et  
tilfælde

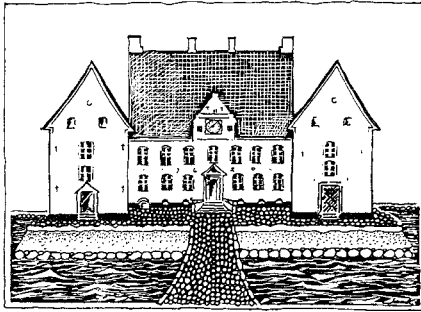
Åbne Slotte og  
Herregårde 2003

Efterlysning

Historisk-kulinariske  
temaaftener

Da Brørup-egnen var førende





## Museet på Sønderskov

Sønderskovgårdsvej 2, 6650 Brørup

Tlf. 75 38 38 66 - Fax 75 38 38 65

E-mail: [post@sonderskov.dk](mailto:post@sonderskov.dk)

Hjemmeside: [www.sonderskov.dk](http://www.sonderskov.dk)

### Museets faste medarbejdere:

Museumsleder: Svend Aage Knudsen

Museumsinspektør: Peter Munch Jensen

Arkivleder: Linda Klitmøller (Vejen)

Bogholder: Ellen-Marie Viuff

Museumsassistent: Hanne Petersen

Assistent: Pia Andersen

Forvalter: Torben Immerkær Krogh

Rengøring: Elly Mikkelsen

### Museets åbningstider:

Tirsdag-Søndag kl. 11-16.

Mandag lukket.

Kontoret er åbent hverdage 9.00-16.00.

Efter forudgående aftale med museets kontor er der også adgang for skoleklasser udenfor normal åbningstid.

Der er endvidere mulighed for at aftale gruppebesøg med introduktion og/eller omvisning også udenfor normal åbningstid.

### Natur- og Kulturskolen ved Sønderskov

Naturvejleder: Mette Bækgaard Johnsen

Tlf. 75 38 43 37 - Fax 75 38 38 65

E-mail: [naturvejleder@sonderskov.dk](mailto:naturvejleder@sonderskov.dk)

### Restaurant Herregårdskælderen

Tlf. 75 38 38 45 - Fax 75 38 38 45

E-mail: [herre@herregaardskaelderen.dk](mailto:herre@herregaardskaelderen.dk)

[www.herregaardskaelderen.dk](http://www.herregaardskaelderen.dk)

## Holsted - Brørup - Vejen Egnens Museumsforening

Stiftet den 6. februar 1979 med det formål at oprette og drive et kulturhistorisk egnsmuseum



Formand: Agner Frandsen, Tangevej 98, 6760 Ribe, tlf. 75 421798

Næstform.: Flemming Holm Rasmussen, Kløvervej 16, 6650 Brørup, tlf. 75 38 38 11.

Kasserer: Chr. Carstensen, Østergade 29, 6670 Holsted, tlf. 75 39 22 59.

Kontingent 2004: 100,- kr. for enkeltmedlemmer og 150,- kr. for par.

Kontingentet omfatter partoutkort for årets besøg, ligesom foreningens medlemmer modtager Museumsavisen, Mark og Montre samt meddelelser om aktiviteter.

Museumsavisen er redigeret af: Svend Aage Knudsen, Peter Munch Jensen og Agner Frandsen  
Teknisk bearbejdning: Henriette Roued Olsen

# Åbning af Mosegaard-udstillingen

## den 23. maj 2003

Museets gamle planer om at opsætte en udstilling om den lokale bondegård Mosegaard blev i 2003 en realitet.

Mosegaard var en af de selvejende bondegårde, der opstod i kølvandet på de store landboreformer i slutningen af 1700-tallet. Mosegaards historie begynder i 1797, hvor herremanden på Estrupgaard, Henrik Lautrup, udstykkede en række parceller af herregårdens jorder. En af parcellerne blev købt af Eskild Hansen, der var søn af en fæstebonde under Sønderskov.

Parcellen blev den nye selvejende bondegård Mosegaards første jordtilliggende. I fire generationer blev Mosegaard efterfølgende beboet af Hans Eskildsens familie, indtil gården i 1947 blev solgt. Takket være efterkommerne Karen og Aksel Jensens store veneration for deres families historie er der imidlertid bevaret et stort materiale i form af dokumenter, genstande og fotos fra familiens tid på gården.

Da egns museet i 1980'erne indledte et samarbejde med Karen og Aksel Jensen med henblik på en registrering af materialet fra Mosegaard, opstod ideen om at formidle det store materiale ved en særudstilling. Planerne lå længe og lurede i baggrunden, men fik ny aktualitet efter at museet i 2001 opsatte en udstilling om familien Lautrups liv på herregården Estrupgaard. Efter at Lautrup-udstillingen var blevet taget ned, modnedes tanken om at gennemføre museets gamle planer for Mosegaards-materialet som en opfølger til denne udstilling. I udstillingen om Lautrupperne

fulgte publikum en herremandsfamilie gennem fem generationer på en lokal herregård. Nu var der en god lejlighed til at vise egnens historie fra en anden vinkel ved at følge en families liv på en af de lokale bondegårde.

At denne bondegårds historie oven i købet var lænket til Estrupgaards historie gav en ekstra dimension til formidlingen.



*Museumsspektør Peter Munch Jensen fortalte ved åbningen om udstillingens emner og disponering. Her ved maleriet af godsejer Henrik Lautrup og på podiet en stor egekiste fra Mosegaard. Den har tilhørt den første ejer Eskild Hansen og har måske været brugt til opbevaring af værdifulde dokumenter og særlig værdifulde ejendele.*

Vi bringer i det følgende formanden for Museumsforeningen Agner Frandsens tale ved åbningen af udstillingen om Mosegaard:

”I 1952 meldte min far mig ind på Herning Friskole, der tilbød et to-årigt præliminærkursus. Det blev en god tid. Skolen var lille. Lærere og elever kom godt ud af det med hinanden. Efter eksamen spredtes vi for alle vinde. Lærerne havde vi heller ikke kontakt med mere.

Efter ansættelsen i Malt-Folding sogne i 1971 sad jeg en dag med kirkebogen og granskede navnene. Og så stod der pludselig Aksel Jensen. Det var som at trykke på en kontakt. Aksel Jensen var en af lærerne på Herning Friskole, og timerne i Friskolen stod med eet lyslevende inde i hovedet. Jeg kunne se Aksel Jensen gå op og ned ad gulvet med sit karakteristiske kast med hovedet; den ene hånd strøg gennem håret, i den anden havde han bogen, mens han forsøgte at indvi en flok grønskollinger i de tyske og engelske sprogs mysterier.

Nu er navnet Aksel Jensen jo ikke særligt sjældent. Men den Aksel Jensen, der var nævnt i Malt sogns kirkebog, var Aksel Jensen fra Herning Friskole. Det viste sig, at han var født på Lausbølgård, der ligger syd for Askov. Kort efter mødtes vi ved en begravelse i Malt, og jeg fik også hilst på Aksel Jensens mor, Maren Jensen, der boede i et hus på Øster Skibelundvej.

Det er næsten altid spændende at få knyttet gamle tråde sammen, men dette her var ekstra spændende. Aksel var en guldgrube, når det gjaldt Malt sogns historie, og ikke mindst leveskik på landet før 2. verdenskrig. Og så var der Aksel Jensens sprogkundskaber, der ikke blot omfattede tysk og engelsk, men også mange andre sprog, f.eks. russisk. Han var under krigen tolk for tyskernes russiske krigsfanger i Brørup. Og så var Aksel Jensen kyndig som få i sit modersmål jysk og var meddeler til Peter Skautrups Jyske Ordbog.

Det var ganske simpelt spændende at træffe sin gamle lærer fra Friskolen igen.



*Karen Jensen lytter med interesse til åbningstalen.*

Og nu må det være passende at gå fra omtale af Aksel Jensen til direkte tiltale – for du står jo her i dagens anledning.

Din historiske bevidsthed har du ikke fra fremmede, men vel først og fremmest fra dine forældre, og især fra din mor, Maren Jensen på Skibelundvej.

Du har fortalt om din mor, der var født på Mosegården i Malt og tilhørte fjerde generation på gården. Hun var meget bevidst om sin slægt. Hendes erindring rakte næsten et par århundreder tilbage i tiden. Hun var en fornem repræsentant for den bondekultur, der nu er historie i Danmark. Hun var fortrolig med sæd og skik i fødehjemmet tilbage til oldeforældrenes tid. Hvordan levede man til hverdag, hvordan fejrede man højtiderne? Alt det havde hun så at sige i sig og kunne fortælle om det.

Hun var i en række år meddeler til Nationalmuseet, og hun tog omhyggeligt vare på de ting, generationerne efterlod sig, redskaber, tøj, bøger o.s.v. Hun var også selv fortrolig med nogle af de gamle teknikker. I sine unge år kunne hun både væve og spinde, og hun tog disse gøremål op igen på sine ældre dage, bl.a. blev hun inspireret af Inge Bjørn på Askov Højskole. Og der er blevet avlet hør på Lausbølgård, og hørren er rusket i Lausbølgårds lade og endt som dug på søndagsbordet.

Da Maren Jensen døde i sin høje alderdom, blev det dig og din søster Karen, der tog sig af den rige arv og værnede om den.

For folkene bag det spirende museumsarbejde på Holsted, Brørup, Vejen egnen stod det klart, at her var en vigtig historie at fortælle. Der var bare ikke noget museum endnu. Man skulle til Antikva-

risk Samling i Ribe, Esbjerg Museum eller til Koldinghus, men det var for langt væk. Mosegårdens historie skulle naturligvis fortælles her, hvor den har udspillet sig.

De første sager fra Mosegården blev indleveret kort efter Museumsforeningens stiftelse i 1979. Da Svend Aage Knudsen blev ansat som museumsinspektør, blev han straks orienteret om, at her var en historie, der engang, når ressourcerne var til stede, skulle fortælles. Men der var lang vej endnu. Da museet blev statsanerkendt og rykkede ind på Sønderskov, lysnede det. Det rykkede også i dig, Aksel, kan jeg huske. Måske lidt mindre i dig, Karen. Jeg har på fornemmelsen, du nøgternt har tænkt: Ja ja, lad os nu lige se!

Med Peter Munch Jensens ansættelse for et par år siden, rykkede muligheden tæt på. Peter er fagmand indenfor nyere tids historie og satte først en udstilling op om Lautrupperne på Estrup takket være den store Amerika-gave bestående af Estrup-inventar. Så det lå lige for i år at lave en udstilling om en af de gårde, der opstod ved udstykningen af Estrup gods.

Takket være Karen og Aksel Jensens beredvillighed og generøsitet og museets – jo især Peter Munch Jensens – indsats, kan vi nu her i Sønderskovs sal gå fra generation til generation på Mosegården.

Martin A. Hansen fortæller et sted om Pebringegården. Pebringegården lå på Stevns. Martin A. Hansen var kommet der som dreng. Han kendte stuerne, stalden, stemningen, lugtene, menneskene. Så blev Pebringegården flyttet til Frilandsmuseet i Lyngby, og Martin A. Hansen

genså den. Det var ikke med udelt begejstring. Livet var borte. Stuerne var døde. Genstandene var ikke længere i brug. Menneskene var væk. Det hele forekom upersonligt. Jeg har oplevet præcist det samme i Johan Skjoldbergs hjem i Hanherred.

Det kan ikke nytte, at man af den grund bare smider det hele væk. Ud med det. Det er fortid, det er gammelt ragelse. Det er os uvedkommende. Det mente Martin A. Hansen heller ikke. Fornægter vi, hvad vi er kommet af, ender vi som åndelige analfabeter. Vi skal erindre; erindre dem, der levede før os. Erindre, hvad de sloges med, og hvad de var glade for - for dermed også at blive lidt klogere på os selv og på menneskelivet.

Så derfor: Tillykke med udstillingen om Mosegården. Tillykke til museet, til personalet, og ikke mindst til Peter, til alle, der har hjulpet hinanden med at få udstillingen sat op. Og tillykke til Aksel og Karen. Det er jeres familie, det handler om - men på en måde, så det er vor fælles historie, der belyses.“

*Agner Frandsen  
Formand for bestyrelsen*

### **Efterskrift:**

*Den 11. september 2003 døde Karen Jensen efter flere måneders alvorlig sygdom med indlæggelser på Brædstrup og Horsens sygehuse. Fra museets side må der tilkendegives stort savn - Æret være Karens minde.*

*Vi er nu meget glade for, at vi nåede at opsætte den store særudstilling og fik lejlighed til at fordybe os i slægtens interessante historie. Museet er meget taknemmelig for de mange genstande, som vi i årenes løb har erhvervet fra*

*Karen Jensen. Ikke mindst repræsenterer de mange gamle tekstiler og væveprøver et betydeligt bidrag i museets komparative tekstilsamling.*

*Fotografiet er taget i Karen Jensens hjem i Aale i 1992, da vi var i gang med registrering og indsamling af emner til undersøgelsen og formidlingen af højskoletekstilerne. Her bidrog Karen med utrolig mange fine vævninger, som har været forbilledlige for højskolefolkens tekstile genoplivninger sidst i 1800-tallet. Karen Jensen havde selv været på Marie Ravns vævekurser i vinteren 1941-42, mens hun boede hjemme på Lausbølgaard. I 1943-44 var Karen Jensen elev på Askov Højskole og fik håndarbejdsundervisning hos Charlotte Rud. Hele dette forløb fra før Jenny la Cours væveskoler er bevaret gennem museets erhvervelser af genstande, billeder og arkivalier.*







*Krydsfinerpladerne får grundmaling*



*Gæsterne går rundt på gulvkortet*

## Kulturlandskab på udstillingsgulvet

Årets store særudstilling på Sønderkov om Mosegaard har fået en ekstra kulturgeografisk dimension i form af et stort gulvkort. Med et flademål på 3,6 x 4,2 meter fylder kortet godt på gulvet i baroksalen, og det opfordrer publikum til at tage en spadseretur rundt i udstillingens kulturlandskab for 150-200 år siden.

Man bevæger sig fra Kongeåen i syd op gennem Maltbæk og Askov ejerlav til Estrup Mose og videre til Estrup Hovedgaards ejerlav og Vejen Mose i nord. Alt sammen i målestoksforhold ca. 1:2000 rekonstrueret på grundlag af gamle matrikelkort fra perioden 1792 til 1844 med særlig støtte i W. J. Branners minorerede matrikelkort fra 1844.

Teknikken bag dette forstørrede og håndmalede gulvkort er i virkeligheden ret simpel. På en transparent til en overheadprojektor var der optegnet felter,

som svarer til kortets plademodul. Kortet er opbygget af 24 krydsfinerplader. Efter flere omgange grundmaling, bliver de sat fast på et stort staffeli, så man ved hjælp af en overheadprojektor kunne overføre kortets hovedtræk til pladerne. De enkelte landskabstræk i form af mose, hede, skov og græsningsarealer blev optegnet på såkaldt applikationspapir (med lim på den ene side) og herefter skåret ud, så vi nemt kunne rulle de forskellige farver på pladerne med en almindelig malerrulle. Til sidst blev veje, gårde og navne tegnet på med en vandfast tusch. Da kortet var færdigmalet, blev det lakeret flere gange, så det blev slidfast. Arbejdet med kortet er udført af undertegnede bistået af museumsforvalter Torben Krogh og Svend Aage Knudsen.

*Henriette Roued Olsen*

# Reddet ved et tilfælde

Ved julearrangementet 2002 havde vi fået konservator Harald Thrane fra konserveringscenteret i Ølgod til at oprette et arbejdende værksted. Her kunne publikum følge ham i hans arbejde med at konservere udvalgte genstande fra vores magasiner.

En af de genstande, Harald arbejdede med ved denne lejlighed, var en gådefuld udskåret dekoration i træ med rester af bemaling i rødt og hvidt. Dekorationen, der er udskåret i et stykke, består af en kvindefigur i en antikinspireret hvid klædedragt, der kroner en søjlelignende konstruktion dekoreret med bl.a. vindrueranker.

Historien om, hvordan genstanden kom i museets besiddelse er så speciel,



*I det arbejdende værksted fik Harald Thrane fikseret resterne af bemalingen på dekorationen, der sad meget løst.*

at den fortjener at blive formidlet i Museumsavisen.

I slutningen af 1960'erne havde en mand ved navn Søren Winding noget løsarbejde på Sønderskov. I en stak med gamle vognbrædder, der stod til at blive brændt, fandt han en dag den udskårede dekoration liggende. Søren Winding mente, det var for flot et stykke arbejde til at blive brændt, og tog genstanden med hjem. I over 30 år opbevarede han genstanden, indtil han en dag tilfældigvis kom kørende forbi Sønderskov. Idet han ikke havde besøgt egnen i mange år, havde han ikke fulgt udviklingen på Sønderskov. Da han nu blev opmærksom på, at Sønderskov var blevet et egnsmuseum, gik Søren Winding indenfor og fortalte os historien om trædekorationen. Han tilbød at donere genstanden til museet, og vi takkede straks ja.

På museet er vi meget taknemmelige for, at Søren Winding den dag for mange år siden reddede genstanden fra at gå op i røg. Stilmæssigt kan den nemlig henføres til renæssancen, og den stammer muligvis fra det oprindelige inventar i den nuværende hovedbygning opført af Thomas Juel. Da museet ikke har for mange genstande fra denne tid, vil den kunne blive af stor formidlingsmæssig værdi for museet.

Nøjagtig i hvilken sammenhæng, dekorationen er blevet brugt på Sønderskov, eller hvorvidt den i det hele taget oprindeligt stammer fra Sønderskov, kan vi imidlertid ikke på nuværende tidspunkt give noget sikkert svar på.

Dekorationen minder meget om de udsmykninger, der ofte ses på skabe og kister fra renæssancen, se hosstående



foto af en kiste fotograferet på herregårdsmuseet Gammel Estrup.

Et andet bud kunne være, at den oprindelig har siddet på en prædikestol, et



*Denne spændende genstand blev i sidste øjeblik reddet fra at blive flammernes bytte på Sønderskov, men stammer den oprindeligt herfra?*



*På denne kiste fra Gammel Estrup ses søjlelignende dekorationer, der minder meget om decorationen fra Sønderskov.*

herskabspulpitur, en altertavle eller noget andet inventar i en kirke. Gennem tiden har der været stor udskiftning af inventaret i de danske kirker, og mange af dekorationerne fra renæssancen gik enten tabt eller endte på museer eller hos privatpersoner. I 1800-tallet blev en række af de danske middelalderkirker revet ned, bl.a. flere her på egnen. Ofte blev inventaret i de gamle kirker genbrugt i de nye kirker, der blev bygget op efter nedrivningen, men ikke altid. Således endte herskabspulpituret i Folding Kirke (der for øvrigt længe var ejet af herremændene på Sønderskov) på Museet på Koldinghus efter nedrivningen af den gamle kirke i 1897.

Museet er meget interesseret i at høre fra personer, der kan kaste lys over den spændende genstands oprindelse. Der er mange, der ligesom Søren Winding i årenes løb har haft sin færden på Sønderskov, før det blev egnsmuseum. Hvis der er nogen, der kan genkende decorationen, eller som bare har et andet bud på, hvor den stammer fra, hører vi meget gerne om det.

*Museumsinspektør Peter Munch Jensen*

# Åbne Slotte og Herregårde 2003



*Der snittes krybskyttefløjter på den store plæne.*

Som medlem af foreningen Danske Slotte og Herregårde deltog museet i det landsdækkende projekt „Åbne Slotte og Herregårde 2003“.

Ideen med projektet var at øge offentlighedens opmærksomhed på de danske slotte og herregårde ved at gennemføre en uges festival, hvor så mange som muligt af foreningens 58 medlemmer holdt åbent for publikum. De deltagende medlemmer opfordredes til at intensivere det enkelte steds kulturhistoriske formidling i denne uge med arrangementer for publikum.

„Åbne Slotte og Herregårde“ foregik i skolernes efterårsferie, og de allerfleste af foreningens medlemmer deltog på en eller anden måde i projektet.

Her på Sønderskov har vi tradition for at arrangere diverse familieaktiviteter i efterårsferien. De store aktivitetsdage er

dels tirsdag, hvor aktiviteterne er åbne for alle, dels onsdag, hvor vi inviterer skolernes fritidsordninger. Vi besluttede at fastholde denne ordning, men gav i år aktiviteterne et mere herregårdsrelateret præg. Desuden besluttede vi at lave én aktivitet, der ikke krævede en egentlig bemanning fra museets personale og derfor kunne være åben for publikum hele efterårsferien.

Resultatet blev, at der på de to aktivitetsdage blev oprettet en række aktivitetsstationer forskellige steder på Sønderskovs areal. Alle ugens dage kunne publikum deltage i en herregårdsskattejagt.

Grundideen med programmet var at fortælle om livet på Sønderskov i gamle dage på en måde, der så vidt muligt involverede publikum.

I smedjen demonstrerede Sønderskovs Smedelaug, hvordan man smedede på



*Smedelaugget viste publikum, hvordan man smeder på gammeldags facon.*

gammeldags maner ved at bearbejde det rødglødende jern over en ambolt. Så mange gæster som muligt fik under vejledning lov til at smede deres eget søm.

Ved den store murede ovn i det middelalderlige kælderanlæg fortalte Peter Munch Jensen om, hvordan man bagte brød på Sønderskov før i tiden. Bagningen foregik ved at man tændte en stor ild op inde i selve ovnen. Når murstenene i ovnen var blevet tilstrækkelig opvarmede, skræbde man gløder og aske og ud af ovnen med en rage og stak brødene ind i ovnen et spadeformet redskab kaldet skydsel. Idet de oprindelige aftræk ikke længere er bevaret, var det ikke muligt at gennemføre en bagning i den originale ovn. Derfor demonstrerede vi bagemetodens principper for publikum på en anden måde. Vi tændte et bål på det store ildsted foran ovnen og lagde mursten ind i ilden. Medens stenene lå i ilden og blev opvarmet fik deltagerne lov til at forme deres egen fladkage af en klump dej bestående af lige dele havregryn og hvedemel iblandet lidt honning, salt, olie og vand. Kagerne blev derefter lagt på de

varme sten fra ilden og bagt ved strålevarmen fra stenene. Medens gæsterne ventede på, at deres kager blev færdige, blev der fortalt om tilberedningsmetoder fra dengang, komfuret endnu ikke var opfundet, og al mad måtte tilberedes over åben ild.

Når de besøgende havde spist deres kage, blev de vist op i Sønderskovs køkkenanlæg fra det 19. årh. Der blev der budt på smagsprøver af hjemmebagte æbleskiver bagt på Sønderskovs store smedejernskomfur. Sønderskovs „oldfrue, alias Elly Mikkelsen, demonstrerede,



*Ved det store ildsted i kælderen fra middelalderen blev der bagt fladkager.*





*Sønderskovs „oldfrue“ Elly Mikkelsen ved det store komfur.*

hvordan æbleskiverne blev bagt, og de, der havde lyst til det, måtte prøve at bage deres egen æbleskive.

Medens publikum nød de bagte æbleskiver, viste museumsleder Svend Aage Knudsen, hvordan man lavede hyldebærsaft på en traditionel saftkoger fra museets samling, en såkaldt „tutti frutti“. Derefter blev der budt på smagsprøver af hyldebærsaft kogt på hyldebær indsamlet i landskabet omkring Sønderskov.

På den store plæne foran „Hjortehaven“, den sydlige del af Sønderskovs endnu eksisterende skovareal, fortalte naturvejleder Mette Johnsen om jagt og om vildtarter. Publikum fik lejlighed til at snitte deres egen krybskyttefløjte, et såkaldt „bukkekald“, der giver en lyd fra sig, der minder om en råskalden, når man blæser i den. Ideen var at lokke råbukken hen på skudhold af jægeren, en teknik, der bruges den dag i dag.

Her blev der også demonstreret, hvordan man forlægger (parterer) et rådyr. Rådyret blev derefter stegt på plæns store ildsted, og publikum blev budt på smagsprøver.

Skattejagten var organiseret som et

slags orienteringsløb, hvor deltagerne skulle løse en række opgaver for at finde frem til skatten. Vi oprettede en række stationer i form af standere, hvor en tegnet figur af herremandens datter Christina Margaretha Bachmann fortalte om udvalgte emner vedrørende herregården Sønderskov. Derefter stillede hun et spørgsmål med relation til emnet, som deltageren skulle besvare på et udleveret svarsskema. Svarskemaet var udformet som et multiple choice skema. Ud for hvert svar stod nogle bogstaver. Hvis man havde svaret rigtigt på alle spørgsmål, dannede bogstaverne, når man lagde dem sammen, en sætning, der førte deltageren frem til skatten. Når skatten var fundet, skulle deltageren skrive ned på skemaet, hvad skatten bestod af og



*Forlægningen af et rådyr vakte stor interesse blandt publikum.*



*Herremandens datter Christina Margaretha Bachmann guidede rundt i skattejagten.*

aflevere svaret i museumsbutikken. Herefter deltog man i en konkurrence om en herregårdskurv med en række ting fra museumsbutikken.

Skattejagten var meget populær blandt det yngre publikum. Da ugen var omme, blev der trukket en vinder blandt 211 afleverede svarschemaer. Den heldige vinder var den fireårige Maiken Hansen.

Sønderskovs deltagelse i „Åbne Slotte

og Herregårde 2003“ fik en meget fin modtagelse blandt publikum.

I alt kom der 482 gæster i løbet af ugen, hvilket vi er meget tilfredse med. I samme uge som herregårdsfestivalen fandt sted, gennemførte museerne i Ribe Amt en spørgeskemaundersøgelse. Her skulle museernes gæster besvare en række skriftlige spørgsmål, bl.a. vedrørende deres mening om museernes aktiviteter. I de svar, vi fik på vores undersøgelse, var der gennemgående meget positive tilbagemeldinger på programmet for efterårsferien.

Arrangementet fik en hel del omtale, primært i lokalpressen, men også i Jyske Vestkystens regionalafsnit. Vi blev sågar ringet op af en journalist på Radio Syd, der tilbød at lave et lille indslag om skattejagten. Journalisten havde fået kendskab til arrangementet via det udmærkede hæfte om „Åbne Slotte og herregårde“, som foreningen „Danske Slotte og Herregårde“ havde produceret. Hæftet blev distribueret over hele landet.

*Museumsinspektør Peter Munch Jensen*



*Vinderen i skattejagtkonkurrencen var den fireårige Maiken Hansen fra Glejbjerg.*



# Efterlysninger



I samarbejde med Ribe Amt er museet og Natur- og Kulturskolen for øjeblikket i gang med at renovere udstillingshuset i Hovborg. Udstillingen er etableret i sammenhæng med vandreruten langs Holme Å. I den nye udstilling fortælles der bl.a. om hedens brug og opdyrkning. Til dette formål vil vi gerne udstille en lyngle og en lyngspade. Museet har en enkelt lyngle i samlingen, men da der i Hovborg-udstillingen er tale om en fri opsætning uden montre, skal vi gerne erhverve genstandene som rekvisitter. Måske har nogle blandt medlemmerne sådanne redskaber stående, som vi kan erhverve som rekvisitter. I bekræftende fald hører vi meget gerne fra læserne.

Endvidere efterlyser Natur- og Kulturskolen udstoppede dyr. Måske har nogle blandt medlemmerne dyr stående, som alligevel aldrig bliver brugt. I givet fald er vi meget interesseret i at erhverve dem. Det kan være fugle (sangere, ænder, rovfugle m.m.) eller pattedyr som mus, ræv, egern, hare eller andre dyr. Naturskolen er også interesseret i jagttrofæer, kastestænger og forskellige kranier. Tingene skal bruges i undervisningen på Natur- og Kulturskolen på Sønderkov. Det giver en god effekt på især børn, når de kan komme helt tæt på dyr og fugle, som ellers er svære at se i naturen. Naturvejleder Mette Bækgaard Johnsen modtager henvendelser på telefon 7538 4337.

*Naturvejleder Mette Bækgaard Johnsen*



# De historisk-kulinariske temaaftener



I sidste nummer af Museumsavisen annoncerede vi, at museet i 2003 som noget nyt ville afholde tre historisk-kulinariske temaaftener i samarbejde med Restaurant Herregårdskælderen.

Temaaftenerne er nu alle tre blevet afholdt. Arrangementerne fik positiv repons blandt publikum og har givet os en række nye erfaringer.

## **Fisk og skaldyr**

Den første aften blev afholdt fredag den 2. maj. Emnet var fisk og skaldyrserverter gennem tiderne.

Temaaftenen begyndte i middelalderen, hvor man i Danmark på grund af den katolske kirkes fasteregler spiste fisk i hen ved halvdelen af årets dage. Som velkomstdrink blev gæsterne budt på Hippokras, en krydret vin fra middelalderen. Vi havde annonceret, at der ville blive servering af historiske retter vekslende med mindre foredrag og musikalske ind-

slag. Dette blev gennemført meget bogstaveligt, idet al servering foregik som tallerken-servering med kulturhistoriske miniforedrag og præsentation af den enkelte ret mellem hver servering.

Ved foredragene om middelalderen blev der bl.a. gjort rede for middelalderens spisevaner sammenlignet med i dag. I middelalderen spiste man således en række fiskearter, som aldrig, eller kun sjældent, ender på spisebordet i dag. Derimod er der ikke noget der tyder på, at man har spist hummer, der jo idag betragtes som en stor delikatesse. Ved tilberedningen brugte man ofte krydderier, som vi i dag som regel ikke forbinde med fiskeretter. Den anderledes kryddring i middelalderen fik gæsterne lov til at smage, idet den første ret, stegt sild med fyld, var krydret med bl.a. ingefær, nelliker, kanel og kardemomme. Krydderierne gav retten en pikant og for nutidsdanskeren anderledes smag.



*Ved den første temaaften havde vi lavet en lille scene, hvor museets formidler stod og holdt foredrag.*

Efter endnu en ret fra middelalderen, muslinger i sovs, bevægede vi os ind i renæssancen. Gæsterne blev her trakteret med retterne „fiskeboller med ingefær og saffran“ og „gedde i kryddersovs“ samt en postej på krydret laksekød, medens der blev fortalt om spise- og drikkevaner i renæssancens Danmark.

Derefter gik vi over til 1700-tallet. Der blev bl.a. fortalt om de nye ideer fra Frankrig, der i dette århundrede påvirkede den danske kogekunst. Der blev også fortalt om det relativt store udbud af kogeboøger, der nu blev publiceret på dansk.

Gæsterne blev serveret en ret på stegt ål som eksempel på kogekunsten i 1700-tallet, hvor krydringen var væsentlig anderledes end i tidligere århundreder. Menuen afsluttedes med to desserter, en tykmælksdessert fra middelalderen samt en æblekage fra 1600-tallet.

I løbet af aftenen blev der opført levende musik fra den tid, den pågæl-

dende ret stammede fra. Musikken blev opført dels af middelaldergruppen Ranild nede fra Ribe, dels af pianist Lene Bordorff fra Brørup.

### **Herregårdens husdyr og køkkenhave**

Ved temaaftenen om fisk og skaldyr foregik al formidling nede i restauranten. Foredragsholderen stod ved en lille „scene“ i form af et bord, der var stillet op i den ene ende af lokalet. Scenen var nødvendig, for at der skulle være plads til alle de genstande, der blev fremvist i løbet af foredragene. Ved foredragene blev der vist lysbilleder. På grund af lokalets indretning måtte der laves to identiske lysbilledserier, der blev fremvist samtidig på hvert sit lærred ved hjælp af to lysbilledprojektorer.

Ved den næste temaaften, der havde emnet „Herregårdens husdyr og køkkenhave“ på programmet, valgte vi at give arrangementet en anden form. Hovedparten af den kulturhistoriske formidling foregik nu oppe i museets lokaler. Efter velkomstdrinken fulgte aftenens gæster med op i baroksalen, hvor



*Musikgruppen Ranild fra Ribe optrådte i kopier af dragter fra middelalderen.*





*Indimellem de kulturhistoriske miniforedrag var der også tid til lidt lettere underholdning. Her leges en selskabsleg fra renæssancen. Man drikker af særlige glas, såkaldte pasglas, med målestreger i glasset. Det gælder om at drikke sin slurk, således at væskestanden kommer så tæt på næste streg som muligt. Naturvejleder Mette Johnsen målte op, hvor tæt på stregen deltagerne kom.*

det første foredrag, der handlede om herregårdens husdyr, blev holdt.

Derefter fulgte et foredrag om herregårdens køkkenhave nede i havesalen.



*Under miniforedragene blev der forevist genstande med relation til emnet. Her sendes der kopier af drikkeglas fra middelalderen og renæssancen rundt ved bordene.*

Efter et mindre foredrag om tilberedningsmetoder og en præsentation af aftenens menu nede ved det store ildsted i kælderen, kunne gæsterne sætte sig til bords og smage den første ret.

Ved denne aften blev kun den første ret, bræseret poulard (1700-tallet), serveret på bordet. De øvrige retter blev anrettet som buffet. Der var 7 forskellige retter og to desserter, tilberedt efter opskrifter fra det 17., 18. og 19. århundrede. Hovedingredienserne i kødretterne var kalvekød, svinekød, lam samt gås. Ved tilberedningen af tre af retterne havde restauratør Dennis Sørensen og hans personale spidstegt køddet på det store åbne ildsted i herregårdens kælder.

Den arrangementsform, vi havde valgt til denne aften, var mere praktisk end den forrige. Den kulturhistoriske formidling fortsatte efter spisningen var begyndt, men formidlingen kunne foregå i en mere afslappet tidsplan end ved den første temaaften.



*Lene Bordorff underholdt alle tre temaaftener med klassisk klavermusik, der gav den rette historiske stemning under middagen.*

### **Vildt**

Temaet for den tredje temaaften var vildt. Vi fik her lejlighed til at finslibe arrangementsformen fra den forrige temaaften samtidig med at vi afprøvede et nyt teknisk hjælpemiddel. Hovedparten af formidlingen foregik i baroksalen, hvor vi havde forberedt et foredrag og et digitalt billedshow i præsentationsprogrammet Powerpoint. Hertil brugte vi en digitalprojektor, som Brørup Sparekasse venligt havde stillet til rådighed. Foredraget handlede bl.a. om vildarter og om ældre tiders jagtprivilegier og jagtmetoder.

Efter foredraget var der buffet. Der blev bl.a. serveret kronhjort, rådyr, vildsvin, hare, skovdue og agerhøne.

### **Vellykket eksperiment**

De kulinariske temaaftener var et vellykket eksperiment, der gav os en række nye erfaringer. Erfaringerne vil kunne

blive til stor gavn ved fremtidige arrangementer. Ikke mindst har de kulinariske temaaftener styrket samarbejdet mellem museet og Restaurant Herregårdskælderen. Vi har i fællesskab fundet frem til en arrangementsform, der kombinerer kulturhistorisk formidling med det kulinariske på en for begge parter tilfredsstillende måde.

Publikums respons på temaaftenerne har været meget positiv. Da vi nåede hen til den tredje kulinariske temaaften, havde vi fået så megen omtale, at arrangementet var fuldt booket længe før, det løb af stabelen.

### **Nye temaaftener**

Erfaringerne har været så gode, at vi har planlagt to yderligere temaaftener i 2004. Den første finder sted fredag den 4. juni og har temaet „Kogekunsten i 1700-tallet“. Den anden temaaften har vi sat til fredag den 30. oktober. Temaet bliver her „Jagt og fiskeri“.

*Museumsinspektør Peter Munch Jensen*



*For temaaftenernes kulinariske indslag stod Restaurant Herregårdskælderen, der fremtryllede nogle yderst velsmagende og anderledes retter ud fra historiske opskrifter.*



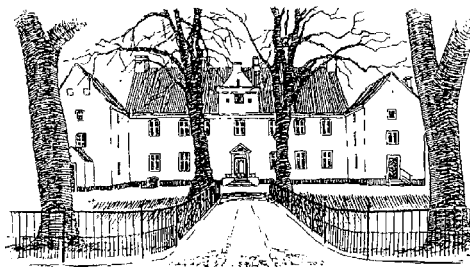
# Kongeåmødet

tirsdag den 10. februar 2004 kl. 19.30  
i baroksalen på Sønderskov

Historiker Jørgen Kühl holder foredrag med titlen:  
**"Folkeafstemningerne i Sønderjylland 1920 set i en europæisk sammenhæng"**

Den 10. februar 1920 stemte Nordslesvig sig tilbage til Danmark. 75% stemte for genforeningen, mens 25% stemte for Tyskland. Den 14. marts stemte et flertal på 80% af stemmerne i 2. afstemningszone for, at det mellemste Slesvig skulle vedblive at være en del af Tyskland. På baggrund af resultatet af de to afstemninger blev den dansk-tyske grænse fastlagt.

Sønderjylland var imidlertid ikke det eneste sted, der blev stemt om grænsedragningen efter Første Verdenskrig. I Kongeå-foredraget 2004 fortæller historikeren Jørgen Kühl, ph.d., der er direktør for Institut for grænseregionsforskning ved Syddansk Universitet i Aabenraa, om baggrunden, forløbet og følgerne af de folkeafstemninger, der blev afholdt i mellemkrigstiden. Han sætter således folkeafstemningerne i Sønderjylland ind i en større europæisk sammenhæng. Endelig trækker han nogle perspektiver op frem til i dag og diskuterer, hvorfor folkeafstemningerne kun blev taget i brug i en begrænset periode, men reelt ikke længere anvendes til fastlæggelsen af landegrænser i dag.



## Vin med Sønderskov-motiv

Brørup Brugs tager hvert år en vin hjem, der bliver udnævnt til årets vin i Brørup. Etiketten på vinflasken bliver forsynet med et billede af en af egnens store attraktioner. Brørupvinen 2003 er blevet forsynet med tegningen ovenfor af Sønderskov Hovedgaard, der er Ribe Amts eneste bevarede herregård fra renæssancen. Etikettegningen er lavet af Inger Marie la Cour.

Museet har taget et parti af vinen hjem til museumsbutikken. Vinen, der er en Cabernet Sauvignon fra Sydafrika, sælger vi for 45 kr. pr. flaske. To flasker i en flot gaveæske kan købes for 100 kr.

Den perfekte gave til venner og familie!

# Da Brørup-egnen var førende

I 1999 lukkede to institutioner indenfor dansk mejeribrug på Brørup-egnen. I foråret lukkede Brørup Mejeri, og først på sommeren var det så blevet Ladelund Landbrugsskoles tur. Begge havde de, hver på deres felt, været førende indenfor dansk mejeribrug, og museet mente derfor, at det var en væsentlig opgave at få deres historie og betydning undersøgt.

Brørup Omegns Andelsmejeri var blevet oprettet i 1952. Mejeriet var blevet skabt ved en af landets første mejerifusioner. I 1951 sluttede andelsmejerierne i Brørup og Maltbæk sig sammen med mejeriet på Ladelund Landbrugsskole og skabte derved Danmarks største og mest moderne landmejeri. I 1950'erne var Brørup kendt i mejerikredse over hele verden. Mange aflagde mejeriet et besøg for med egne øjne at se det i funktion, og Mejeriernes Maskinfabrik i Kolding brugte det i deres reklamefremstød.

I forbindelse med lukningen gennemførte museet med økonomisk støtte fra Statens Museumsnævn en dokumentation af mejeriet. Resultatet blev rapporten „Den sidste ost“, som med støtte fra Nordea og Ribe Amts Museumsråd vil udkomme som bog i det nye år.

Ladelund Landbrugsskole lukkede som nævnt i sommeren 1999 efter 120 års virke. I forbindelse med lukningen var museet med til at sikre bevaringen af såvel skolens bibliotek som arkiv. K. Hansens bogsamling befinder sig nu på Syddansk Universitetsbibliotek i Esbjerg, og skolens arkiv kom ved museets mellemkomst til Erhvervsarkivet i Århus. Til-

bage stod en undersøgelse af skolens virke. Vi valgte her at rette fokus på Mælkeriskolen, som i de første mange år efter sin oprettelse havde en altafgørende indflydelse på udviklingen indenfor dansk mejeribrug. Skolen havde ikke blot været et undervisningssted for kommende mejerister, men den havde fra 1882 huset en af Landbohøjskolens stationer for mejeribrugsforsøg. Resultaterne fra undersøgelserne fandt vej ind i undervisningen og førte i 1895 til oprettelsen af landets første kontrolforening og en uddannelse for kontrolassistenter. I 1898 blev skolevirksomheden suppleret med et statsanerkendt laboratorium, og i en periode forud for oprettelsen af Statens Forsøgsmejeri var skolen prøvestation for mejerimaskiner.

Museet har med økonomisk støtte fra Dansk Mejeriforening indledt en omfattende undersøgelse af Ladelund Landbrugsskoles betydning for danske mejeribrug. Målet er en bog om mejeribrugets uddannelser eksemplificeret ved Mælkeriskolen på Ladelund Landbrugsskole. Undersøgelsen falder indenfor rammerne af Kulturarvsstyrelsens store 3-årige satsning på industrisamfundets kulturarv. Vi håber derfor på at kunne afslutte projektet med en undersøgelse af Niels Pedersens rolle i det omfattende andelsmejeribyggeri i perioden 1884-1889.

Niels Pedersen, Ladelund Landbrugsskoles første forstander, købte i 1879 Ladelundgård i Malt Sogn på auktion. Gården var billig, fordi Sydbanen gik tværs hen over dens jorder. Med købet

skabte han Danmarks tredje og Jyllands første landbrugsskole. Niels Pedersens store interesse var mejeribruget, og straks efter overtagelsen oprettede han et fællesmejeri på gården. Lige fra starten tilbød skolen undervisning i praktisk mejeribrug til såvel mænd som kvinder. Kurserne var tilpasset mejeribrugets behov, hvor gårdmejerierne og de små fællesmejerier var fremherskende.

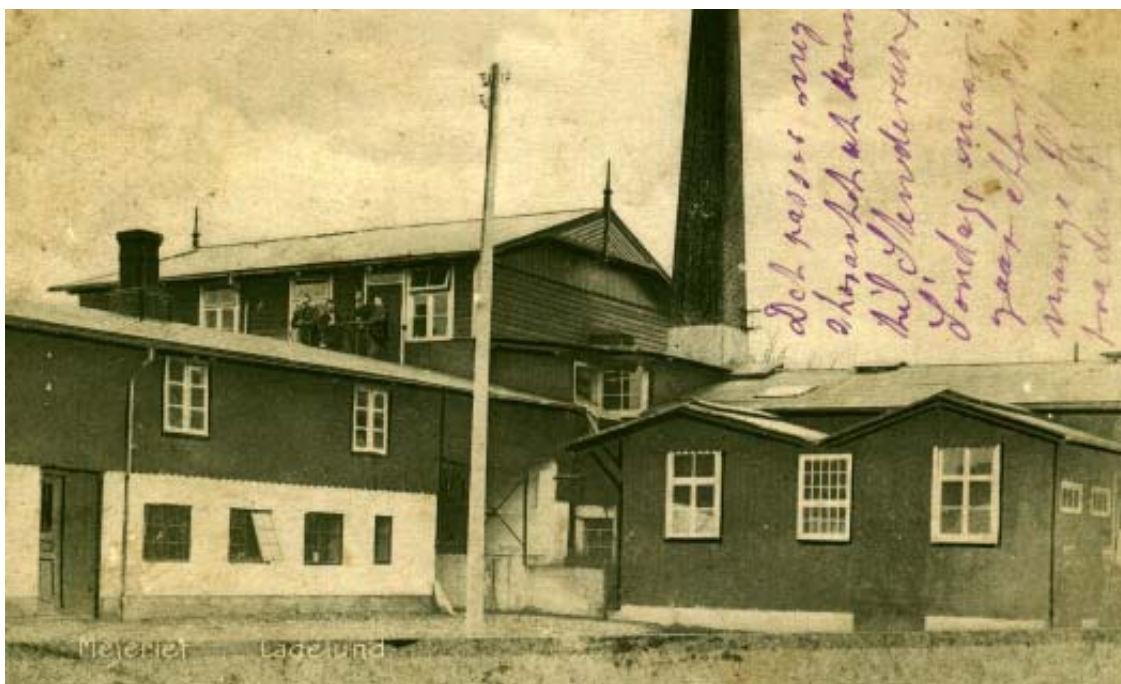
Landets første andelsmejeri blev oprettet i Hjedding i 1882, og ideen spredte sig hurtigt, godt hjulpet på vej af Niels Pedersen, som gik aktivt ind i byggeriet af mejerier. Andelsmejerierne ændrede strukturen i dansk mejeribrug og kravene til mejeristernes kunnen. Flytningen af smørproduktionen fra hjemmeproduktion til maskinel stordrift var mejeribrugets første vigtige skridt ind i industrisamfundet.

Ladelund Landbrugsskole tilpassede sig de ændrede forhold. Som den første skole i landet udbød skolen fra 1887 teo-

retiske kurser for mejeribestyrere. Hovedvægten i undervisningen blev lagt på regnskab og kvalitetskontrol. En forudsætning for at blive optaget på kurset var erfaring med praktisk mejeribrug.

Ladelund Landbrugsskole fik snart følge af Dalum Landbrugsskole, som fra 1889 også begyndte at tilbyde mejerikurser, men der var en afgørende forskel på de to skoler. Mens Ladelund Landbrugsskole havde to årlige kurser - et kort sommerkursus og et længere vinterkursus, havde Dalum Landbrugsskole kun det kortere sommerkursus. Det gav en skæv fordeling af eleverne. For hver gang en mejerist blev uddannet på Dalum Landbrugsskole, blev der uddannet fire mejerister på Ladelund Landbrugsskole. Ladelund Landbrugsskole blev derfor i de første mange år storleverandør af mejeribestyrere til de danske andelsmejerier.

Med Lærlingeloven af 1910 blev mejeristuddannelsen ændret. Der blev indført en



*Ladelund Mejeri omkring 1910*



*Ladelund Landbrugsskoles elevfløj, bygget 1914. Store dele af Ladelund Landbrugsskole brændte i 1914 og måtte genopføres.*

4-årig mesterlæreuddannelse uden svendeprøve for mejerister. I stedet skulle smør- og ostebøger fra lærlingetiden indsendes til godkendelse i Mejeribrugets Lærlingeudvalg. Stilede man mod en stilling som mejeribestyrer, var et skoleophold en nødvendighed. Kurserne blev på 8 måneder, og uddannelsen var udelukkende teoretisk med hovedvægten lagt på regnskab, hygiejne og kvalitetskontrol. Et af målene var at sætte de kommende mejeribestyrere i stand til at forstå en forsøgsberetning og omsætte dens resultater til praksis i hverdagen på mejeriet. Mejerierne anerkendte med ændringen af uddannelsen deres plads som en del af industrisamfundet.

Elevtilgangen til skolerne var stor, og skolerne delte nu eleverne lige mellem sig. Langt flere mejerister end dansk mejeribrug kunne opsluge som mejeribestyrere tog den teoretiske uddannelse. Det betød hårdt arbejde i skoletiden

- daglig undervisning fra 8 til 17 efterfulgt af lektielæsning om aftenen og i weekenden. Målet var at opnå mindst 120 point ud af 128 mulige til eksamen. Fik man under 120 point, var det omsonst at søge en stilling som mejeribestyrer. Opholdet på skolen kostede penge, men det var muligt at søge statstilskud.

Der skulle gå næsten 50 år, før mejeristuddannelsen blev forandret, men ændringen berørte kun lærlinguddannelsen. I 1958 indførtes et skoleophold for lærlinge sidst i uddannelsen. Opholdet var tvunget og kostede penge, så en del af lærlingenes løn blev henlagt til skoleophold. Landbrugsskolerne var stadig en del af de frie skoler indenfor voksenuddannelserne, og skolen havde ikke status som teknisk skole.

Først med oprettelsen af „De erhvervsfaglige Grunduddannelser“ i 1970'erne blev mejeristuddannelserne grundlæg-

gende ændret, og samtidig skiftede de status. Lærlingeuddannelse blev en integreret del af EFG-systemet, og det 8-måneders kursus for mejeribestyrere var blevet erstattet med en uddannelse til mejeriteknikere. Uddannelserne tilpassede sig såvel samfundets som mejeribrugets behov. De mange mejerifusioner havde gjort uddannelsen til mejeribestyrer overflødig. Til gengæld var der på de større mejerier et behov for mellemledere - mejeriteknikere. Med lukningen af de mange små mejerier var behovet

for uddannede mejerister blevet mindre, og gennem en årrække havde elevtallet været faldende på skolerne. Man tog nu konsekvensen af det faldende elevtal og koncentrerede undervisningen på en skole. Valget faldt på Dalum Landbrugsskole, og i 1972 lukkede mejeriskolen på Ladelund Landbrugsskole. Lukningen markerede samtidig mejeriernes fuldstændige integration i industrisamfundets uddannelsesstruktur.

*Etnolog Linda Klitmøller*

## **Generalforsamling**

på Sønderkov den 24. marts 2004, kl. 19.00  
Dagsorden i.h.t. vedtægterne

Efter generalforsamlingen og kaffepausen i Herregårdskælderen er der foredrag i baroksalen ved etnolog Linda Klitmøller:

### **„Margarinefabrikken Alfa – en bevaringsværdig industribygning i Vejen“**

Hvad skal der ske med Alfa-bygningen i Vejen? Det spørgsmål kan ikke umiddelbart besvares af Museet og Lokalhistorisk arkiv i Vejen, men set ud fra en faglig synsvinkel, lægger vi ikke skjul på, at vi helst ser den ældste del af bygningsmassen bevaret, meget gerne i form af genbrug til et alment kulturelt formål. Det vil kræve et stort engagement samt offentlig og politisk interesse og støtte for sagen. Men måske er det ikke nogen dårlig idé netop i disse år, hvor interessen samler sig om industriminder. Kulturarvsstyrelsen under Kulturministeriet har netop meddelt, at industrisamfundets kulturarv skal være styrelsens særlige satsningsområde i de næste tre år. Måske bliver 2007 „Industriens år“ – kulturhistorisk set. Hvad det indebærer for vores egn, vil Linda Klitmøller fortælle om.

Ved foredraget vil der først og fremmest blive fortalt om Vejens tidlige historie, hvor familien Lauridsen og de industrivirksomheder, som de var med til at oprette, spillede den helt centrale rolle.

I dag står Alfa-bygningen alene tilbage som et vidne om Vejens mere end et hundrede års status som driftig industriby.

Foredraget vil blive fulgt af en forevisning af Alfas Vejen-film på TV. Filmen blev fremstillet til brug ved fabrikkens 50 års-jubilæum i 1948 og er en præsentation af byen i 1930'erne, med fokus rettet på margarineproduktionen i 1932. Filmen er i sig selv et spændende stykke industrihistorie.



# De lokalhistoriske arkiver i Holsted, Brørup og Vejen kommuner

## Lokalarkiv for Holsted Kommune

Vestergade 17, 6670 Holsted.  
Tlf. 75 39 20 10      Leder: Klaus Hansen.  
Åbningstid:            onsdag 14-18 eller efter aftale.  
                                  tirsdag 19-21 (1/10-31/3).

## Aastrup sognearkiv

Borgergade 121, 6752 Glejbjerg.  
Tlf. 75 19 85 69      Leder: Olga Pedersen.  
Åbningstid:            1. og 3. torsdag hver måned 15-19  
                                  eller efter aftale.

## Hovborg lokalhistorisk arkiv

Hovborg Skole, Lindevej 1-5, 6682 Hovborg.  
Tlf. 75 39 62 29      Arkivleder: Henry Pedersen.  
Åbningstid:            tirsdag 15-17.

## Historisk arkiv for Brørup og omegn

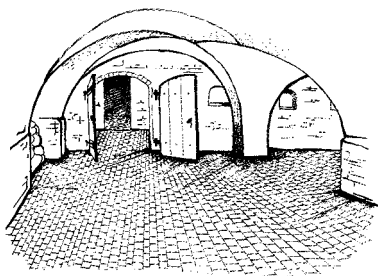
Brørup Bibliotek, Stadionvej 6, 6650 Brørup.  
Tlf. 75 38 16 70      Formand: Peter Christensen (75584281)  
Åbningstid:            torsdag 15-17 og efter aftale.  
[www.brørup-lokalhistorie.dk](http://www.brørup-lokalhistorie.dk)

## Lokalhistorisk arkiv Vejen Kommune

Østergade 2, 6600 Vejen.  
Tlf. 79 96 52 75      Leder: Linda Klitmøller.  
Åbningstid:            tirsdag 10-16 og onsdag 10-17.  
Arrangementer, skoler og grupper - efter aftale.

## Sognearkivet i Bække

Bække Skole, Skolegade 3, 6682 Bække.  
Tlf. 75 38 97 06      Kontaktperson: Søren Frederiksen.  
Åbningstid:            tirsdage 19-20. (lukket 1/5-1/9)



## Restaurant Herregårdskælderen

Åbningstider: onsdag-lørdag fra kl. 18.00  
For frokost og selskaber venligst forudbestilling på:  
Tlf. 75 38 38 45  
Information: [www.herregaardskaelderen.dk](http://www.herregaardskaelderen.dk)

*Hanne Mikkelsen og Dennis Sørensen*