

DETAILBESKRIVELSE AF TEMA

Titel	Fra jord til bord. Landbrugets og husholdningens udvikling fra oldtid til nutid.
Elevgruppe	3. - 6. klassetrin
Formål	<p>Formålet med temaet er at give eleverne viden om og forståelse for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Landbrugets opståen, udvikling og indflydelse på husholdning og forbrug fra oldtid til nutid. • Forståelse for sammenhængen mellem fødefremskaffelse (landbrug) og fødetilberedning (husholdning). • Menneskets samspil med naturen.
Historisk baggrund	<p>Landbrugets opståen og udvikling: De første bondesamfund i Europa opstod i det 7. årtusinde f. Kr. i Grækenland som små primitive landbrug med dyrkning af kornsorter som emmerhvede og enkorn og bælgplanter som ærter og bønner. Husdyrene var får og ged, kvæg og svin.</p> <p>Bondestenalderen: Landbruget bredte sig i de følgende årtusinder op gennem Europa. I det 4. årtusinde f.Kr. begyndte kornavl og husdyrhold at blive det vigtigste fødegrundlag i Danmark og det blev begyndelsen til Bondestenalderen. I begyndelsen har agerbruget været en slags havebrug af begrænset omfang og landskabet har været præget af store skove. Efterhånden bredte agerbruget sig, husdyrene blev taget i brug som trækdyr foran den første primitive ard og landskabet ændrede karakter. Større og større områder blev til græsningsarealer og derved var grundlaget skabt for udvidelse af husdyrholdet. Man dyrkede typisk marken i 2-3 sæsoner og derefter blev et nyt stykke skov taget i brug til agerbrug (svedjebrug som rotation). Ardspor efter pløjning er fundet under f.eks. gravhøje, hvor jorden har ligget uforstyrret siden Stenalderen.</p> <p>Råvarerne til brug i husholdningen fremskaffedes gennem landbruget, ved indsamling af planter, bær og nødder i den</p>

omgivende natur eller ved fiskeri eller jagt. Kornet blev malet til mel på skubbekværnen.

Tilberedningen af maden skete i lerpotter ved ildstedet, ved røgning af kød over ildstedet, ved spidstegning eller ved bagning i ler- eller jordovn (grubestegning).

Op gennem Stenalderen ændrede landskabet karakter og efterhånden blev det mere åbent med større og større områder med græssende kvæg og får. Bopladser lå spredt ud i landskabet, men der var også enkeltgårde rundt omkring.

Jernalderen:

Ved Jernalderens begyndelse omkring år 500 f.Kr. var de dyrkede marker kun af begrænset omfang. De små marker var indrammet af lave jordvolde. Afgrøder var byg, hvede, havre (samt rug i slutningen af perioden). Husdyrene var køer, grise, får, heste, fjerkræ, katte og hunde. Nogle steder flyttede man med jævne mellemrum landsbyen. Når husene var slidt ned, rev man dem ned, og den næring jordbunden havde fået ved menneskers og dyrs færden, blev udnyttet til anlæggelse af nye marker.

I løbet af Jernalderen ekspanderede landbruget kraftigt og befolkningstallet steg. De dyrkede marker lå tæt rundt om landsbyen, længere væk lå uopdyrkede overdrev, engarealer og græsningsskove. De enkelte gårde i landsbyen voksede i størrelse med hensyn til bygninger og dyrehold. Derved gav det en større mængde gødning, så man kunne forøge udbyttet på de dyrkede marker. Produktiviteten steg. Der opstod en overklasse med større rigdom og magt.

Beboelsesrummet i jernalderhuset havde mange funktioner. Fund af brandtomter i Nordjylland (Nørrefjand) viser, at der ofte var store opbevaringskar i det nordvestlige hjørne eller langs nordvæggen - rummets koldeste del. Den mindre husholdningskeramik fandtes ved sydvæggen, hvor det formentlig har været opbevaret på hylder oppe under taget. Der har været et stort behov for opbevaringsplads til indsamlede urter, kornafgrøder, hestebønner, ukrudtsfrø m.v. En jordfast mortarsten fandt man ofte i den vestlige del af beboelsesrummet. I Sønderjylland har arkæologer udgravet en jernaldergård fra omkring år 100 med fund af en bageovn, der var placeret ved nordvæggen med åben røgaftræk

til beboelsesrummet (ovnen kunne formentlig bruges til både at bage brød og tilberede kød). I husholdningen indførtes også den mere effektive drejekværn. I midten af rummet var ildstedet - det gav lys og varme og her blev de daglige måltider tilberedt i lerkrukker eller på bageplader af brændt ler.

Den bærende enhed i jernalderens samfund var landsbyen med en landsbyleder/-ældste. Flere landsbyer var samlet under en stormand / høvding.

Livet i jernalderlandsbyen var meget afhængig af de skiftende årstider, og arbejdet har indgået i en fast årscyklus. Markerne skulle tilsåes, passes og høstes, nogle af dyrene slagtes osv.

1700-tallet:

I 1700 tallet var landsbyen stadig den bærende enhed i samfundet og landbruget det bærende erhverv. Landsbyens gårde er fæstegårde, dvs. at gården ejes af godsejeren og bonden betaler for brugsretten i form af penge, afgrøder eller arbejde og kørsel på godsejerens egen hovedgård. Fæstebrevet er et dokument, der detaljeret beskriver, hvad bonden skal betale for brugsretten til fæstegården. I Østjylland var en fæstegård på ca. 25 ha. mens gårdene i Vestjylland havde et større jordtilliggende på grund af den dårligere jord. I landbrugets stille perioder var man beskæftiget med f.eks. at karte, spinde og strikke, og man snittede og skar redskaber - også med salg for øje.

I husholdningen havde man siden Middelalderen benyttet sig af et åbent ildsted, der var placeret i bordhøjde. Røgen fra ildstedet trak op mod taget, der oftest ikke havde loftslyre, så rummet var oftest meget sodsværtet. I 1600 årene tilføjede man ildstedet i køkkenet (stegerset) en overbygget kappe med huller, der fungerede som en røgskakt op mod taget. I opholdsrummet (stuen) lukkede man oventil med loftsbrædder og til opvarmning af rummet blev der nu bygget en bilæggerovn af brændte lersten med indfyrringshul fra ildstedet i køkkenet. Derved kunne der spares på det dyrebare træ. Bilæggerovnen blev senere udskiftet med en støbejerns-bilæggerovn. Fra det åbne ildsted byggedes der en bageovn med indfyrringshul fra ildstedet. I

slutningen af 1700-årene får ildstedet en lerklinet skorsten og i mange tilfælde også en gruekedel med indfyring fra ildstedet. Madlavningen foregik ved brug af lerpotter, jerngryder, ved spidstegning på ildstedet eller ved bagning eller stegning i bageovnen.

I landsbyen var der også husmænd, der kun havde et lille stykke jord til en kålhave rundt om fæstehuset. Husmanden kunne også have enkelte får eller køer, der græssede på landsbyens fælles græsningsarealer. Husmanden tjente sit udkomme ved at arbejde for godsejeren eller gårdmændene i de travle perioder i landbruget. En femtedel af husmændene arbejdede som landhåndværkere, fx. smede, tømrere, bødkere, murere, vævere og skomagere.

Landsbyen var selvstyrende. Blandt landsbyens gårdmænd valgte man en oldermand, der skulle afgøre stridigheder mellem landsbyboerne og udskrive bøder for forseelser mod landsbyens love og regler. Agerjorden blev dyrket i fællesskab af bønderne, som det havde fungeret siden starten af middelalderen. Hver bonde havde lidt af den gode jord, den dårlige jord og et lille stykke af engen, så der var mange spredte jordlodder. Bondegården var overvejende selvforsynende. Overskudsproduktionen blev brugt til landgilde (leje af gård og jord) og til indkøb af øvrige fornødenheder. Fra midten af 1700 tallet begyndte en højkonjunktur med stigende kornpriser. Godsejerne krævede mere hoveri af bønderne, udbyttet steg på hovedgården og faldt tilsvarende på fæstegårdene. Det stagnerende landbrugssystem trængte til fornyelse og statsmagten gennemførte landbrugsreformer, der førte til frie selvstændige bønder med udskiftning af landsbyens marker, hoveriets ophævelse og udflytning af gårdene til den nye samlede jordparcel. Husmændene blev tabere, da der ikke længere eksisterede fællesgræsning i landsbyen. Den sociale afstand mellem bonde og husmand blev større.

1800-tallet:

I 1800-tallets første halvdel fordobledes udbyttet af korn på markerne formentligt på grund af nye dyrkningsformer med bl.a. mergling af jorden og bedre og effektivere landbrugsredskaber. Man fik nu et kornoverskud og i 1848 etab-

leres den første direkte dampskibsforbindelse til England, som i slutningen af 1800 tallet bliver storaftager af korn, kød og mejeriprodukter. Industrialiseringen af Europa var i gang. I Danmark opstod de første andelsselskaber omkring mejeribruget. Derefter fulgte andelsslagterier, indkøbsforeninger m.v. Landbruget var et familiebrug, hvor alle familiens medlemmer og evt. ansatte tjenestefolk havde del i arbejdet på gården.

I husholdningen var man i sidste halvdel af 1800 tallet begyndt at anvende støbejernskomfurer, der var mere effektive. Derved kunne man spare på det dyre og arbejdskrævende brænde eller tørv. I forbindelse med skorstenen var der bygget en bageovn, så man selv kunne bage rugbrød, sigtebrød og kager. På de større gårde havde man rum til opbevaring af råvarer og madvarer (spisekammer) og rum til vask af tøj og brygning af øl (bryggers). I tilknytning til køkken eller spisekammer var der en kælder, der kunne holde madvarerne nedkølede om sommeren.

I byerne var husholdningerne mindre afhængige af opbevarings faciliteter, da man kunne købe de daglige fornødenheder til husholdningen ved købmanden eller på markedet. Forskellen mellem land og by blev større og større igennem 1800 tallet.

Nutiden:

I nutidens landbrug er familiebruget på vej til at uddø og begreberne husmand og gårdmand har fået en anden betydning.

Landbefolkningen i dag bor på:

- **Industrilandbrug:** Industrialiseringen af landbruget er på vej til at være gennemført helt ud på den enkelte gård, der har specialiseret sig i husdyrbrug med planteavl til foder eller med specialiseret planteavl, fx produktion af spisekartofler, korn, sukkerroer, frø, raps. Udbyttet sikres gennem effektive dyrkningsmetoder tilpasset brug af pesticider, kunstgødning, antibiotika m.v. En del af landbrugsbedrifterne er økologiske, dvs. der er fravalg eller meget begrænset brug af ovennævnte udbyttereguleringer.
- **Nedlagte landbrug:** På landet er der i nutiden mange

	<p>nedlagte landbrug, hvor størstedelen af landbrugsjorden er solgt til et nærliggende industrilandbrug. Familien har indtægt fra andet erhverv i en nærliggende by.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deltidslandbrug: Der er også deltidslandbrug, hvor familien selv dyrker jorden, men hvor familiens hovedindtægt kommer fra andet erhverv. • Beboelseshuse: Tidligere landarbejderboliger udlejes/sælges til familier, der foretrækker at bo på landet. <p>Efter anden verdenskrig er gas- eller elkomfuret med ovn blevet almindelige hjælpemidler til tilberedning af det varme måltid.</p> <p>I husholdningen er der mange forskellige elektriske småmaskiner til rådighed, så der skal ikke bruges så meget tid på tilberedning af de daglige måltider. Elpisker, stavblender, mikrobølgeovn er almindelig inventar i køkkenet i dag. Opbevaring af madvarer sker i dag i fryser, køleskab eller svaleskab. Det er således blevet meget lettere at opbevare "forråd" end tidligere.</p> <p>Røg i køkkenet ledes hurtigt ud af rummet med emhætte eller emfang. Køkkenet er nu et multirum, hvor mange forskellige aktiviteter kan foregå.</p> <p>Indkøbsmulighederne er mange. Man kan handle i supermarkedet, døgneren, specialbutikken eller i lavprisbutikken. Udvalget er stort! Varer fra hele verden fragtes hurtigt fra sted til sted.</p> <p>Der er i dag ikke væsentlig forskel på husholdning på landet og i byen.</p>
Indhold	<p>Der kan fx arbejdes med temaet i forhold til følgende historiske tidsperioder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stenalder. • Jernalder. • 1700-tallet. • 1800-tallet. • Nutiden.

Følgende delemner kan indgå i arbejdet:

FØDEFREMSKAFTELSE:

Årstidsbestemt landbrugsarbejde.

I landbruget har man siden starten af Bondestenalderen i agerbruget beskæftiget sig med bearbejdning af jorden, såning af afgrøden, ukrudtsbekæmpelse, høst og opbevaring af afgrøderne til foder eller til brug i husholdningen.

Afgrøderne på marken har ændret sig over tid. I Jernalderen blev byg og rug de vigtigste kornsorter. I dag er der andre afgrøder i landbruget, der er dominerende.

Dyrehold.

Dyrene skal passes året rundt, køerne skal malkes, fårene skal klippes og der skal udvælges avlsdyr og slagtes dyr til husholdningen.

I Bondestenalderens og Jernalderens husholdning blev alle produkter fra dyrene brugt. Kød, mælk, uld, skind, knogler og horn blev brugt til madvarer eller forarbejdet til redskaber, klæder eller våben.

I nutiden bruges alle produkter fra dyrene også. Markedet er stort. Hvis en vare, fx grisetæer, kan sælges med størst fortjeneste i Kina, så bliver den solgt der.

Redskaber / teknologi.

De forskellige historiske perioder har redskaber og brug af teknologi, der kan sammenlignes. Et eksempel er malkning og efterbehandling af mælken til fødevarer i husholdningen/industrien.

Særlige bygninger til landbruget.

Langhuset med stald til dyrene i den ene ende og beboelse i den anden var frem til Vikingetiden den almindeligste bygningsform.

I Vikingetiden og Middelalderen blev gårdene bygget med flere længer, så beboelse, stald og lade var adskilt. Det blev begyndelsen til den firelængede gård, der blev den almindeligste bygningsform fra 1700-tallet og frem til 1960erne.

Fra starten af 1800-tallet og frem til 1960erne opstod der også små husmandsbrug. Her blev "langhuset" igen en almindelig bygningsform, dog med separate indgange til mennesker og "hoveder".

Specialisering i nutidens landbrug har medført, at pro-

duktionsbygninger ofte placeres et stykke væk fra beboelsen. Landmanden kan evt. have elektronisk overvågning af dele af produktionen, så der ikke er behov for at komme så ofte i stalden som tidligere.

FØDETILBEREDNING:

Råvarer og deres fremskaffelse.

Råvarer dyrkes i landbruget eller hentes i den omgivende natur fra starten af bondestenalderen og helt frem til begyndelsen af industrialiseringen omkring 1850. Selvforsyningen er det bærende element på landet. I byerne er der handlende eller markeder, der forsyner beboerne med friske råvarer.

Efter anden verdenskrig begynder en udvikling mod større specialiseringen i landbruget. Landboerne kan derved ikke længere hente råvarerne til husholdningen på bedriften, men er ligesom byboerne nødt til at købe råvarerne eller færdigretterne i supermarkedet eller specialbutikkerne.

Tilberednings-, konserverings- og opbevaringsmetoder.

Fra bondestenalderen og frem til industrialiseringen har man i overvejende grad benyttet sig af de samme konserverings og opbevaringsmetoder. Man sørgede for at høste og tørre planter, korn og frø i løbet af vækstsæsonen, så man havde et stort og alsidigt forråd til vinteren. Om efteråret slagtede man nogle af husdyrene og kødet blev tørret, røget og saltet, så det kunne holde sig vinteren over. I løbet af vinteren kunne der også løbende blive slagtet dyr, så der var mulighed for variation i maden. I kålhaverne havde man forskellige planter, der kunne klare vinterens kulde. Grønkål var fra Middelalderen og frem til industrialiseringen den vigtigste afgrøde, man kunne hente i vinterhaven - den gav et vigtigt tilskud af vitaminer, så man ikke fik skørbug.

I nutidens industri og husholdning er der mange flere konserveringsmetoder og opbevaringsmetoder. Råvarerne nedkøles eller nedfryses, så de kan holde sig friske og næringsrige i lang tid. Der findes tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler, der giver råvarer lang levetid. I industrien produceres der færdigvarer, så man i husholdningen ikke skal bruge lang tid til tilberedning af dagens måltider.

Redskaber / teknologi.

I oldtiden og i 1700 - 1800 tallet er bondefamilien selvfors-

	<p>synende eller fortrinsvis selvforsynende og fremstiller selv redskaber til brug i husholdningen. I nutiden købes redskaber og elektriske maskiner til husholdningen eller man benytter sig i højere grad af indkøb af færdigretter eller "take away" tilbud.</p> <p><u>Køkkenets indretning og funktion.</u></p> <p>Køkkenet bruges både i oldtiden og i nutiden til opbevaring af råvarer/færdigvarer og tilberedning og spisning af måltidet. Det er det centrale rum i huset med mange andre funktioner. Det er dog indrettet meget forskelligt, se afsnittet om landbrugets opståen og udvikling.</p>
Undervisningsforløb i Jernaldermiljøet	<p>Årstidsfesten (rollespil)</p> <p>Dagens og årets gang i jernalderlandsbyen</p>
Fag og fælles mål som kan indgå i emnet / temaet	<p>Historie</p> <p>Dansk</p> <p>Natur/Teknik</p> <p>Sløjd, håndarbejde og hjemkundskab.</p>
Andre steder som kan indgå i emnet / temaet	<p>Vejle Museum</p> <p>Haderslev Museum</p> <p>Horsens Museum</p> <p>Dansk landbrugsmuseum, Gl. Estrup</p> <p>Glud, Kringsminde, Karensminde og Give Egnens Museum</p> <p>Moderne landbrug</p> <p>Økolariet</p>