

Signe Dahl, kogekonen fra Molbjerg



Signe Dahl 1966

Signe Dahl fortalte i marts 1980 om sin uddannelse i Aalborg kort efter afslutningen af 1. verdenskrig på et hotel og siden om sin tid som kogekone fra begyndelsen af 1930'erne og flere årtier frem. Hun boede sammen med sin mand Søren Dahl på en gård i Molbjerg, beliggende Møgelhøjvej 1.

Fortællingen blev optaget på lydbånd, som siden er overspillet på CD. Denne kan høres på Lokalthistorisk Arkiv i Øster Hornum. Fortællingen er nedskrevet 2007 og bragt første gang i Lokalthistorisk Arkivs medlemsblad "Hanan" i foråret 2010.

Jeg har lært husholdning på Hotel Hafnia i Aalborg. Min mor og alle mine søstre havde været på husholdningsskole og min mor sagde, at hun også ville have mig på husholdningsskole, men til det sagde jeg, at det ville jeg i hvert fald ikke, jeg ville på et hotel, og det mente jeg ikke var nær så dyrt som at komme på husholdningsskole. "Ja, det får du nok at se, når du kommer derud", fik jeg til svar.

Vi kom da derud og vi snakkede med fru Andersen, der netop havde overtaget Hafnia. Hun sagde: "Vores elever er jo vant til at give 40 kr. om måneden". "Hvad sagde jeg", sagde mor. "Det er jo lige så dyrt som at komme på husholdningsskole og så skal du vel slide dobbelt så meget herude". Det benægtede fru Andersen. Vi var seks elever og vi gav hver 40 kr. om måneden for at arbejde, og vi fik sommetider noget værre pølværk til mad, for vi fik alle de gamle slanter, der ikke kunne bruges til noget andet – det fik vi! Sådan gik det, men jeg var glad ved at være der, og jeg lærte godt. Vi havde en køkkenchef, der hed frk. Engelbrecht. Hun var meget slem til at drikke. Hun sad tit ved siden af vinkælderen, og så sad hun der og pimpede med sig selv. En dag skulle jeg lave is. Jeg kan ikke huske af hvor mange æg, men vi lavede meget is, og den dag havde jeg fået et muggent æg med, og da jeg var færdig med at lave is og skulle smage på det, da smagte det hele muggent. Jeg gik straks ind til frk. Engelbrecht og sagde, at de æg da ikke havde været gode. Hun kom ud, og jeg havde sat alle æggeskallerne i en kasserolle. Den svingede hun lige i hovedet af mig og sagde: "Sikke en gås, kunne du ikke se, der var et muggent æg?". Det kunne jeg jo ikke, og så passede jeg mit.

Jeg lærte godt på stedet, og derfra rejste jeg og tog på Hotel Royal i Nørre Sundby, der dengang lå lige der til højre, når man kom over broen. Det var dengang et stort hotel, og der fik jeg plads som smørrebrødsjomfru. Dengang var der revyteater på hotellet, og der kom alle de her gamle revyfolk jo hele tiden. Jeg smurte smørrebrød, og de kom jo tit og spurgte, om jeg ikke lige havde et godt stykke smørrebrød, de (uden at betale) kunne få om aftenen. Jeg svarede, at det aldrig kunne gå, for Christensen, der ejede hotellet, var hestehandler og fru, der jo var den der stod for hotellet, ville aldrig tillade det. Revyfolkene tiggede og bad, når jeg stod der og stegte fiskefileter, og det endte da også med, at de fik mange godbidder.

Så rejste jeg fra hotel Royal og blev servitrice på Sønderstrand Badehotel. Hvert år til 1. maj kom prins Valdemar, og så blev der åbnet. Så sagde ejeren fru Bjerregård, at jeg jo skulle neje for de fine gæster, når jeg serverede for dem, for de var jo kongelige. Det nægtede jeg, for jeg havde jo aldrig nejet for nogen. Da det så kom til stykket og jeg skulle ind og servere for de fine gæster, skete der det, at prins Valdemar rejste sig op, noget jeg ikke troede at kongelige gjorde, og jeg blev så forskrækket, at jeg nejede! Jeg nejede altså trods min protest og serve-

rede så for ham. Hans søn, prins Erik, der ejede Kokkedal, kom der også meget. En gang jeg var ved at lave klejner kom prins Erik og en englænder ind i køkkenet til mig og spiste en masse af de nylavede klejner. Det gjorde dog ingenting for fru Bjerregård, for når det var noget med en prins, så var det åbenbart helt i orden.

I 1930'erne gav jeg mig til at gå ud som kokekone. En kokekone fra Vokslev tog 10 kr. om dagen, både dag og nat, og så tænkte jeg, at det jo ikke kunne gå at jeg tog mere end 5 kr., for hun var jo næsten verdensberømt, så jeg begyndte med 5 kr. for somme tider 24 timers arbejde – ja-ja, nat og dag! En gang var jeg ude at koge, og da jeg tog derfra sagde konen, at hun ikke havde nogen penge før torsdag, for da fik de udbetalt penge fra mejeriet. Det var helt i orden, for min mand Søren kørte mælk på den rute og så kunne han få pengene til den tid. Da han så kom, spurgte konen, hvad jeg skulle have for mit arbejde. Søren svarede, at jeg plejede at få 5 kr. om dagen. Han svarede at jeg jo var kommet kl. 1 om middagen og blev der til kl. 2 om natten. Konens logik var så, at jeg skulle have 2,50 kr. Efter den tid bestemte jeg, at jeg ville til at arbejde på timeløn. Jeg begyndte så med at tage 75 øre i timen, og det blev jo alligevel til mange penge, når man sommetider var der i 20 timer. 15 kr. var mange penge den gang. Efterhånden gik timelønnen jo op.



Landkøkken i 1930'erne

Da jeg startede var det jo med brændselskomfurer og gruekedler til at fyre op under, der var det almindelige. Man kogte jo suppe i gruekedlen. Det kunne være stort, det største jeg har haft var at koge suppe til 450 mennesker. En anden gang havde jeg over 500 til fisk hos en foderstofhandler i Suldrup – og det var værre. Jeg havde på forhånd ikke fået at vide hvad jeg skulle lave, men da vi kort inden snakkede om det, sagde fruen, at hun havde bestemt at gæsterne skulle have fisk, for hun mente at det at koge suppe til så mange mennesker var et stort arbejde. Jeg var nu ikke helt enig med hende, men hvis jeg skulle klare så mange fisk, skulle forholdene være i orden, og jeg forlangte at få tre riste til gruekedlen og to fiskekedler til så mange mennesker. Det kunne jeg regne ud, der skulle til. Da vi, mig selv og to koner jeg havde med, cyklede derhen, sagde jeg, at nu kunne fruen jo lige prøve på ikke at have fået fat i de fiskeriste, for ellers er jeg den, der er kørt hjem igen, og så kunne de jo selv om hvad de ville, for det var mig uden forskel! Da vi så kom derhen, ville fruen først give os en kop kaffe, men jeg sagde, at nu måtte vi hellere komme ud for at se, om de her fiskeriste og alt det andet er i

orden, for det ville jeg gerne vide, inden vi gik i gang, for hvis det ikke var, var jeg den der var klar til at rejse hjem igen. Alt var dog i den skønneste orden, så jeg måtte til at gå i gang med de mange fisk.

En anden gang skulle jeg lave legeret sovs til 450 mennesker. Det var jo ikke så let at holde så meget sovs varmt, og det ville jo skille, hvis det kom det mindste på kogepunktet, så jeg måtte jo hitte på nogle gode råd. Jeg gjorde det, at jeg havde nogle gryder, som jeg satte i vandbad. En af dem, der så det sagde, at nu blev jeg da jo længere jo mere pjokket. Til det spurgte jeg, om der da var nogen, der havde en bedre idé til at holde så meget legeret sovs varm, for det gad jeg nok vide.



Rationeringsmærker – her gælder det smør

På den tid, kort efter anden verdenskrig, var der jo næsten ingen kaffe at få, og det der var at få, var på rationeringsmærker. Fruen ved dette gilde henne hos ejerne af korn- og foderstofhandlen sagde, at hendes mand havde skaffet noget kaffe, og at gæsterne skulle have rigtig kaffe. Så når der var 450 gæster sagde fruene med bestemthed, at når jeg fik kaffebønner til 500, så fik jeg heller ikke mere, for det skulle forslå. Til det svarede jeg, at når der var 450 mennesker og 500 kopper kaffe, så var det ikke noget jeg kunne stå med. Fruen slog fast, at det var lige meget, og at sådan skulle det nu være, og at der ikke skulle være noget overskud. Gæsterne skulle have en kop kaffe hver. Det måtte jeg jo slå mig til tåls med, men jeg gav besked til mine hjælpere ude bagved, at de skulle varme en ekstra gruekedel fuld varmt vand, for det her med kun 500 kopper kaffe det ville da gå helt ad

Pommern til, det kunne jeg da regne ud. Det gik som forventet. Damerne, der serverede, kom ud og ville have mere kaffe i kanderne, men jeg havde jo ikke flere bønner at lave kaffe af, så det var der jo ikke noget at gøre ved, for der var lavet over 500 kopper kaffe. Lidt efter kom manden ud og spurgte, om jeg da ikke havde bønner nok at lave af, for han mente da, at jeg havde fået hvad der skulle til. Jeg måtte jo svare, som sandt var, at jeg havde fået kaffebønner nok til at lave 500 kopper kaffe, og at jeg jo ikke kunne lave mere end det. Jeg var lige så stiv som han var, og så kaldte han på fruene og spurgte om hun da ikke havde mere kaffe. Det måtte hun da indrømme, at hun havde. Så kom der ellers nok kaffe ned og jeg lavede nok i hvert fald 500 kopper kaffe mere, og gæsterne var ovenud begejstrede. Nogen sagde til mig, at det var da godt, at jeg åbnede munden. Jeg kunne jo ikke sige andet, end at det jo ikke nyttede at ville have mere kaffe, når jeg ingen bønner havde. Fruen havde nok gemt det oppe i privaten.

En anden gang, vel nok på omtrent samme tid, var jeg ude for at koge til et mindre sølvbryllup i Molbjerg med omkring 50-60 gæster. Jeg skulle gemme kaffegrums, for der kunne jo koges kaffe på det en gang mere. Jeg fik tilbudt at tage kaffegrums med mig hjem. Jeg slæbte så al den kaffegrums med mig hjem, og det er nok noget af det mest tåbelige jeg nogensinde har gjort, men det smagte da af kaffe, det vi derhjemme fik brygget på det.



Mejeriet Stenshøj i Suldrup holdt 60 års jubilæum i 1950 – måske var det anledningen

De fleste mennesker jeg har lavet mad til var til en mejerifest i Suldrup. Jeg kan ikke huske, om det var 750 eller 850 mennesker til den spisning, men det var nok snarest 850. Jeg stod så og skulle lave mad til alle de mange mennesker. Der var lånt 10 gasovne til lejligheden, men det mente jeg ikke var til at have med at gøre til at stege de tre grise (eller hvor mange det nu var), der var slagtet til lejligheden, for til så mange mennesker skulle der jo en hel del til.

I stedet for at bruge de 10 gasovne gik jeg ned til bageren, som jeg kendte godt, og spurgte, om jeg kunne låne hans ovn, når han var færdig med at bage. Han svarede, at det kunne jeg i hvert fald. Jeg kunne få lov at arbejde dernede hele tiden og i tilgift skulle jeg få alt det kaffe jeg kunne drikke, for han havde kaffe nok. Derudover pillede jeg 80 pund stikkelsbær til stikkelsbærkompot – noget så skørt! Gæsterne fik et par stykker mad hver og dertil det steg og medisterpølse, de kunne spise foruden kartofler og sovs. Herefter fik de kaffe og lagkager, som jeg havde pyntet – 125 styk lagkager! Jeg tog fra Suldrup klokken tre om natten og skulle dagen efter gøre klar til et bryllup i Godthåb. Der skulle jeg møde klokken syv om morgenen!



Signe Dahl og to hjælpere i Øster Hornum Forsamlingshus' køkken 1963

En anden gang kogte jeg ovre hos smeden i Ferslev. Hans kones søster var også koge-kone her i Øster Hornum, og hun sagde til mig, at det var mig, der skulle over og lave mad til det sølvbryllup, for hun mente at jeg var den eneste, der kunne ordne det som det skulle gøres – og hun ville jo ikke selv. Jeg snakkede så med smeden og hans kone, der hed Nathalie, men kun blev kaldt Thalie, om hvad vi skulle have

at spise. Der skulle først være noget frokost, og de mente nok, at der ville komme en 25-30 stykker. De havde ikke som sådan inviteret nogen, men mente at naboer og bekendte nok ville komme af sig selv.

Efter lidt yderligere snak mente de nok, at det kunne blive til 50 gæster. Det mente jeg stadig var for lidt, så jeg holdt på, at jeg ville lave til 100, for jeg ville ikke stå der uden nok mad. Til festen havde de lejet et telt fra Flauenskjold; teltet kunne rumme op mod 500 mennesker. Da vi havde fået det hele stillet op, spurgte fru en mig igen, om jeg virkelig ville lave frokost til 100 mennesker. Det holdt jeg fast i. Om natten inden festen kom mejeristen over til os og hilste på. Han sagde: ”Godaw, bette kone. Du kender ikke mig, men jeg kender dig, for jeg har da hørt dig så mange steder, for du knevrer jo så det er helt forskrækkeligt! Men nu skal jeg sige dig én ting. Du skal passe på, for Thalie, altså smedens kone, har inviteret Gud og hver mand til frokost. Til aften ved du jo hvor mange der kommer, så det er jeg ikke bange for at du kører fast i”. Jeg sagde så til ham, at jeg jo havde lavet frokost til 100 mennesker, men det mente mejeristen var alt for lidt, for lige meget hvem han havde talt med, havde de sagt til ham, at de kom til frokosten.

Der var en servitrice fra Aalborg til at lede de 40, der var til at klare serveringen ude i teltet om aftenen. Da de havde dækket til godt 100 ude i teltet, kom hun ind til mig og sagde, at nu havde hun da aldrig kendt mage, for nu er der 200 mennesker til stede. Jeg sagde, at det da ikke var et problem for hende, for hun kunne da bare sætte flere tallerkner på bordet, men at det da var meget værre for mig. De skulle jo også have haft højt smørrebrød til natmad, men nu spiste gæsterne næsten revl og krat af det vi havde. Da vi så senere på dagen var færdige med at lave middagsmaden, måtte vi i gang med at stege frikadeller og gøre i stand til noget smørrebrød, selv om vi ikke havde ret meget at gøre godt med til smørrebrød til så mange mennesker. 200! Og så havde Thalie startet med at snakke om 50! Så havde jeg nær glemt at nævne silden. De fik jo også sild, øl og snaps. Jeg havde egentlig regnet med at stille det hele så fint an med smørristede kartofler og alt sådan noget, ja jeg havde nok aldrig fået noget stillet så fint an som til den her lejlighed, men det hele gik jo i vasken. De første anretninger vi fik ind var jo fine, men jeg og de to damer jeg havde med mig her fra Øster Hornum til at hjælpe mig havde jo alt for travlt. Heldigvis havde Thalie en tønde sild. Dem hev vi lige op af tønden, skyllede i koldt vand, flåede dem, benene af og så kom de i noget eddike og så kom de ind på bordet. Det var en køn kommen-til!

Da klokken var to, gik jeg ud i teltet og sagde, at nu måtte vi til at få sluttet den her frokost, for vi skulle til at dække bordene til om aftenen, hvor gæsterne var inviteret til at komme klokken halv fem. Inden da skulle vi jo også have vasket op og dækket bord. Gæsterne gik så, og vi kunne komme i gang.



Serveringspersonalet til en familiefest

Så om aftenen, da vi skulle til at have suppen ind, spurgte jeg Flauenskjoldmanden om han havde fået terrinerne ind. Han måtte noget spag i mælet indrømme, at han ikke havde terriner med til 450 gæster. Vi tænkte lige lidt over hvad vi skulle gøre, men så sagde Flauenskjoldmanden, at nu ville han stille et bord op og ved det kunne han, hans med-

hjælper og et par af mine medhjælpere stå og øse op i tallerkner. Servitricen sagde, at det kunne nok ordnes, hvis vi bare var hurtige nok til at øse op, og det mente jeg da nok vi kunne. Jeg stod så ved gruekedlen og øste op i fade og baljer og hvad vi ellers havde. De andre stod så ovre ved bordet og øste suppen fra skålene og baljerne op i tallerknerne. De gik så i række efter hinanden, ingen gik foran hinanden, ud ad den ene dør og ind ad den anden dør med suppen i tallerknerne. Det gik fint, og jeg garanterer, at det ikke kunne være gået nær så raskt med terriner som på den her måde. Jeg døjede med at øse op i fadene så hurtigt som de fire kunne få det over i tallerknerne. Det var første gang jeg havde oplevet noget uden terriner og så til så mange mennesker. Jeg havde før sagt, at det garanteret ville gå helt i brok, men så gik det så godt.

Om morgenen, det har jo så været 7. december 1946, skulle vi tage af sted kl. halv syv, for vi skulle hjem til Øster Hornum og koge til kæmnerens bryllup. Kæmneren var Cræn Andersen, der skulle giftes med Birte. Jeg fandt så smeden og jeg fik mine penge. De to koner sagde, at de jo også skulle have penge. Til det sagde jeg, at dem skulle de da have af manden, for jeg var jo aldrig vant til at afregne med nogen. De gik så ud til manden, som svarede at ”dem troede jeg da, at Signe havde fået”. Jeg havde nok fået et par hundrede kroner, og dem troede manden var til os alle tre! De fik så deres penge, og vi rejste af til Øster Hornum for at koge suppe. Fra det bryllup tog jeg hjem ved tre-tiden om natten.

Næste morgen skulle vi op for at slagte 15 gæs af vores egne, og så skulle jeg lave mad til en begravelse, som jeg i første omgang havde sagt nej til. De havde nok ringet ti gange, men jeg havde sagt nej og havde forklaret, at jeg både havde været til bryllup og sølvbryllup, så det kunne ikke hjælpe noget, for jeg skulle jo også i seng en gang imellem. Men de kunne ikke få nogen, og så tænkte jeg, at så måtte jeg jo af sted igen. Vi fik så slagtet de her 15 gæs og jeg tog med toget fra Sønderholm godt middag, klokken halv to.



Toget holder på Halkær station – lidt længere henne ad banen end beregnet af Signe

Jeg skulle så med toget til Sebbesund. Søren sagde, at jeg skulle tage en avis med, så jeg ikke faldt i søvn. Jeg tog så en avis med. Jeg læste og konduktøren sagde ”Nibe” og ”Lundbæk”.

Så nu kunne jeg jo godt lægge avisen ned – og så holdt vi. Og så tænkte jeg: ”Hvad siger de, siger de ”Halkær”, men der skal jeg da ikke af”? Jeg sad på det bageste sæde og lige som de startede motorvognen råbte jeg: ”Jeg skal ud, og det skal være nu!” Jeg kom ud på stationen og sagde, at jeg var kørt for langt, for jeg skulle have været af i Sebbersund og spurgte om der gik et tog tilbage. Jeg fik det svar, at hvis jeg var vågnet et minut før, så kunne jeg være kommet med et tog tilbage. Jeg måtte så ringe til der, hvor der skulle være begravelse. Det var fruene selv, der tog telefonen. Hun var sur og sagde bebrejdende, at nu havde de haft en vogn i Sebbersund efter mig, og så var jeg ikke med og sad bare og sov. Til det svarede jeg, at jeg havde sagt nej til at lave mad til den her begravelse, så nu mente jeg, at hun måtte prøve at forstå en lille smule af tilværelsen.

Hun kunne jo forestille sig at arbejde i 3-4 døgn i træk og så næsten ikke få noget søvn. Hun var stadig sur og lidt træls da jeg kom derop, og hun var vel også lidt ked af det, for det var en ung mand, der skulle begraves. Hun var ikke videre stemt og der var ingen kone til at hjælpe til. Jeg gik med en lille lampe ud i en tilbygning, de havde til bryggerset, hvor gruekedlen stod. Klokkeren gik de i seng alle sammen, konen og de her 3-4 børn, ja de var da voksne. Og så sad jeg ellers der og lavede kødboller. Jeg lavede én og så sov jeg, så lavede jeg én til og så sov jeg. Jeg ved ikke rigtigt hvor længe det gik på den måde, men den har da sikkert været både to og tre inden jeg kom i seng. Men kødbollerne havde jeg da fået lavet færdig. Næste dag skulle jeg så først ned i forsamlingshuset og lave kaffe til nok 200 gæster. Derfra skulle jeg så tilbage for at lave middagen færdig til de 70, der skulle spise i hjemmet. Konen spurgte mig, om jeg kunne bage nogle horn til suppen. Det ville jeg da godt, hvis der var tid til det. Det mente konen sagtens der kunne blive tid til, for der var jo ikke så meget, der skulle ordnes inden middagen. Da jeg kom tilbage fra forsamlingshuset, havde jeg glemt alt om hornene. Jeg havde da heldigvis nye franskbrød, som jeg havde bagt dagen før, og dem skar jeg ud. Konen spurgte så forbavset og småsur om jeg ikke havde bagt horn. Nej det havde jeg glemt, for jeg havde moslet og knoklet sådan og var så søvnig og udkørt.