

# Det glemte Ringe

Den gamle købmandsgård i Ringes ældste gade, Vestergade, der nu er historie

Af Ingeborg Bønding

*»Ræthinge-Posten« har fået mange tilkendegivelser — især fra den ældre generation af Ringe-Borgere — efter fru Bøndings artikel i 1985 om »Det glemte Ringe«. Vi har derfor bedt Ingeborg Bønding fremdrage nogle minder fra sin barndom i den gamle købmandsgård i Vestergade i Ringe, som blev nedlagt i 1922, da hendes far, købmand Alfred Knudsen, flyttede sin virksomhed til Ringe Handelsetablisement i Algade.*

Hovedbygningen til den gamle købmandsgård i Vestergade i Ringe eksisterer stadig i ret god stand og kan ses af enhver, der kører gennem Vestergade. I dag er der privat beboelse i huset, der kan føre sin historie som købmandsforretning tilbage til 1857, da vi fik en ny næringslov med en frihandel, som gav en opblomstring for de første private købmandsforretninger uden for købstæderne.

Min fars købmandsgård, hvor jeg er født og opvokset, havde et temmelig stort jordtilliggende, som strakte sig over to tidligere landbrugsejendomme. Det var med an-

dre ord en rigtig »gård« og ikke blot en købmands-forretning. I dag findes på jorden hele bebyggelsen langs Søvej.

Huset, hvor jeg blev født og hvor vi havde forretning i den ene husende og privat beboelse i den anden, var bygget til købmandsvirksomhed. På stedet lå der i forvejen en gammel medicinalbygning, hvor man havde Ringes første apotekerbevilling, som var givet i 1841. I huset fandtes der også en gammel kolonial- og brændevinshandel, som var byens eneste, og det vil sige samlingssted for byens borgere. Til lige var det »brevsamlingssted«.

Min far, købmand Alfred Knudsen overtog det hele, først fra 1902 til 1907 som bestyrer for firmaet J.J. Larsen, Fåborg, der var ejer, og derefter som en privat købmandsgård, som far ejede, både Vestergade nr. 11 med bagved liggende marker ned til søen og nr. 13, ligeledes med bagved liggende grunde ned til søen.

Når jeg tænker tilbage på min barndom i den gamle købmandsgård, så mindes jeg et sted med

mange mennesker og fest og glæde, bortset fra de personlige sorger omkring min mors død og fars forsøg på at klare sig trods alt, sådan som jeg omtalte det i mit forrige indlæg i »Ræthinge-Posten« 1985. Der var altid et veldækket bord i købmandsgården, hvor vi var en snes mennesker foruden de mange kunder og gæster, der kom udefra. Omegnens landmænd havde »station« i købmandsgården, når de kom til Ringe. De opstaldede deres heste i vore stalde eller på græs på markerne, og så kom de ind i forretningen og stu-

erne. »Uden mad og drikke, duer helten ikke«. Far elskede fest og godt humør og søgte altid at omgive sig med gemytlighed, men hvem holder ikke af det? — det gør vi vel alle.

Selve butikken var et meget hyggeligt, langt rum, der strakte sig over halvdelen af den gule længe, sådan som forbipasserende kan se den i Vestergade den dag i dag. Der var to indgangsdøre fra Vestergade, og der var ingen beplantning foran, så vognspand med to heste kunne køre op foran dørene.



*Den gamle købmandsgård i Vestergade - før 1922*

Til mine personlige erindringer fra den gamle købmandsgård i Vestergade har jeg et værdifuldt supplement, for den ene af min fars to søstre var professionel fotograf i København. Når hun besøgte os i Købmandsgården, tog hun en masse billeder, som vi i dag kan glæde os over.

Foruden hovedlængen med forretning og beboelse havde købmandsgården udlænger som andre gårde, men *indholdet* var anderledes.

Længen mod vest — syd-nordvendt — havde den ene gavl mod haven, og her var rum til haveredskaber og havemøbler.

Jeg mindes særlig et cykelskur i samme bygning, fordi der her stod en speciel cykel med et meget stort hjul med pedaler på, almindelig kaldet en »væltepeter«. Min far var dygtig til at køre på dette monstrum, og jeg erindrer ikke, at han nogensinde er væltet på denne cykel.

Mellem denne længe og stuehuset var — og er vist stadig — en slippe til den brolagte gård, lukket med en høj bræddedør eller -lem.

Fra gårdsiden var der i den længe fire portdøre, dvs. to overskårne og to dobbelte. Den første førte ind til sandrummet, hvor der ofte lå oste til modning i sandet. Den næste dør var trappen op til længens loft, hvor

der var gæsteværelse i gavlen ud til haven og i den anden ende lager for brædder.

De to dobbeltporte førte ind til vognrum, det ene til arbejdsvogne. Der var en fjedervogn og en tungere vogn med fjæl til kusken, og ellers god plads til at køre grovvarer ud til kunderne. I det sidste rum var der finere vogne som charabanc, kalechevogn, senere jumbe. Dem brugte familien, når vi skulle i skoven eller ud på gæsteri på omegnens gårde. Vi havde også en kane og en slæde, men de stod andetsteds.

Mellem vestlængen og nordlængen var der en ret bred åbning ind til haveområdet fra gårdspladsen — senere ind til den villa, far byggede i 1912 til privat beboelse, da butikken udvidedes med det område, der hidtil havde været brugt til privat beboelse.

I nordlængen var der privat hestestald til tre heste (to arbejdsheste og en finere til selskabsvogne), griseald, tærskerum, kølekammer, fremmedhestestald og vognport. Efter vognporten var der lagerrum for foderstoffer som bomuldsfrø, kage, hørfrø, og lign., og der lugtede så varmt og dejligt. Nedenunder fandtes et kælderrum med indgang ude fra gården gennem en dobbelt skrållem, og der var olie, tran, maling o.lign.

På loftet oven over var der korn-

lager med korn i dynger og majs etc. Det kunne fyldes i sække, som lå parat til at blive kuret ned ad en træslidsk fra en kvist med dobbeltlåger lige ned i en vogn, som kørte ud til bestemmelsesstedet. Vognporten var meget bred med dobbeltporte til at lukke med slå i begge ender, men også til at åbne bredt ud til gårdside og markside, så der kunne køres såsæd o.lign. ud til markerne og køres korn ind i høsten til tærskerummets loft for senere at blive tærsket med plejl. Videre blev halmen, som kornet var tærsket af, ført ind i hakkelsemaskinen, som

var med kniv, der først blev drevet ved hestekraft gennem den såkaldte »hestegang« (stakkels hest!), senere ved hjul og rem og el-drevet. Gennem åbninger i loftet ned til hestestalden blev hakkelsen fordelt direkte i hestekrybberne.

Fra tærskerummet gik der en trappe op til kornloftet, hvor de indkørte læs kornneg var blevet forket op gennem de udvendige slidske: Stående på ladvognen blev der forket op til den mand, der stod på slidskåbningen og tog imod. Og godt med ørentviste og mus fulgte med.



*Et kig ind på den gamle fire-længede gårdsplads, hvor man får et tydeligt indtryk af, hvordan livet formede sig dengang.*

I hestestalden var der lunt og godt med hestenes prusten og gullen og hovenes tramp i det lerstampede gulv og deres klatten af hestepærer i rillen i gulvet bag dem. På væggen hang det pænt pudsede seleløj bag de ørevippende dyr, der med ørerne og de lange haler slog de næsvisse fluer og bremser væk. Udenfor i gården, foran hestestalden, var der et langt vandtrug med vandpost og pumpe. Et spændende redskab var den håndtrukne slibesten, som gjorde knive og andre skærereds kabler skarpe til brug i husholdningen og ikke at forglemme learne til at slå græs på plænen og i marken, for dengang fandtes ikke slåmaskiner.

Foran nordlængens vestlige gavl — ud mod haven — lå en stor hønsegård med aflukker for gæs og ænder. De fik foder både fra køkkenet og fra kornloftet, men også foderkagesmuld var yndet foder. I grise-stien gik en gris fra lille og blev federe og federe, så der var god mad til alle højtiderne, dvs. kyllinger til pinse, mortensgås og juleand.

Hvert efterår kom der en mand og slagtede gris ude i gården; det var nu ikke rart at høre. Vi børn måtte ikke se, men vi hørte jo grisens ynkelige hyl og det var nu ikke så rart, når vi havde fulgt grisens opvækst fra den var ganske lille.

Bag nordlængens lå i husets halve

længde en stor mødding, afgrænset på to sider af en høj cementkant. På den fjerde side mod øst var der åbent, så man kunne skovle gødnin-gen op i vogne eller hjulbør og køre den ud på markerne. Der var tre marker med hver sin slags korn: rug, byg og havre, og så var der græsmark til hestene. Fra nordsiden af nordlængen var der lemme fra heste- og grisestald til møddingen, så der nemt kunne renses og spules om dyrene.

På nordlængens tag var der en velpolstret storkerede, som hvert år omkring 1. april fik et storkepar på besøg for sommeren. Storkene meldte gerne deres ankomst ved at lægge hovedet og det lange, røde næb helt tilbage langs ryggen og knebre i vilden sky, så det hørtes langt væk. Så gjaldt det om at komme først til min far og melde storkens ankomst, for så fik man en hel krone, og dernæst op på avisen, Midtfyns Dagblad og melde nyheden, og så fik man nok en krone. Hele købmandsgården fik ehokolade og boller eller kringle, og der var mange at bispise hver dag: Kommis og tre lærlinge i butikken, kontor-dame og bogholder på kontoret, en bydreng, to gårdskarle + familien i villaen: Far, mor og fire børn + stuepige, kokkepige og barnepige. Med gæster blev der let en snes mennesker til at fejre storkens og

dermed forårets komme.

Den østlige og sidste længe var kortere end de andre, fordi her var indkørslen fra Søvej til Købmandsgården. Selve indkørslen var ved forhusets østlige gavlv, og her ved gavlen stod der et stort smukt bøgetræ, hvis frugter, bog, vi kunne lide at gå og spise.

Indkørslen blev lukket og låst hver aften med en stor dobbelt port af træ-tremmer med spidser foroven.

Den østlige længe indeholdt to rum med kul og køks. Der var fra disse brændselsrum åbent ind mod gården. Ud mod Søvej var der tørv og briketter i et lukket rum.

Efter brændselsrummene var der ind mod gården et stort vaskerum med gruekedel, baljer, vaskebræt med bølgeblik og vridemaskine (hånddreven).

Der blev vasket storvask en gang om måneden af to vaskekoner, mens stuepigen gik til hænde og dampen stod ud i gården og snakken og latteren gik. Konerne kom om morgenen kl. 7. De startede med en kop kaffe, fik frokost kl. 9, formiddagskaffe med wienerbasser kl. 10.30, middag kl. 12.45, eftermiddagskaffe klokken 3 og gik så hjem kl. 5. Det varede ofte to dage eller i hvert fald 1½ dag at vaske storvask.

Efter vaskehuset kom en dør med

hjerter skåret ud foroven ind til et rigtigt gammeldags das med træbræt med hul og ditto låg- og lem under — ud i det fri, så spanden kunne tages ud den vej og tømmes i møddingen. Nord- og østlængernes gavle stødte sammen, og ude bag disse gavle lå tømmerpladsen med forskallingsbrædder, tømmerhuset (bygget af min far) med uhøvlede brædder. De finere høvlede brædder lå oppe på loftet over butikken, hvor der var en kvistport i taget og med slidske ned til gården, så brædderne lige kunne stikkes ud og kures ned ad slidsken til den vogn, der skulle transportere træet ud til kunden.

Der lugtede så dejligt af træ på dette loft. Ellers boede i den østlige ende af loftet en del af købmandsgårdens personale: kommissen havde det ene værelse ud mod Søvej for sig selv, mens de tre lærlinge boede i det andet store gavlværelse, hvis vindue også vender ud mod Søvej. I den anden ende af hovedbygningen med kvist ud til gårdspladsen boede to unge piger, stuepigen og kokkepigen. Desuden havde vi her et lille gæsteværelse.

Bag butikken var der en bagbutik, hvor der duftede dejligt kryddret af mange slags kolonialvarer. Derfra førte en trappe ned til et kælder-rum med vin, eddike og øl på tøn-der og ankre, og det blev tappet af

på rengjorte flasker til videre brug. Det var som regel bydrengen, der stod for flaskevask, som foregik i et stort tøndekar.

Så var der også et bagkontor, hvor kunder, der havde opstaldet deres køretøjer i købmandsgården på torvedage kunne komme ind og få tørret deres tøj i dårligt vejr og få sig en dram. Et stort glas snaps kostede 10 øre. Der var dengang ingen risiko for spirituskørsel. Når hestene havde fået godt med foder, hvile og pleje i købmandsgårdens stald, kunne de nok selv finde hjem, selv om ejeren kunne være en smule indisponeret!

En stor begivenhed i købmandsgårdens historie indtraf i 1912, da vi flyttede over i den store villa, som far havde bygget. Samtidig udvidedes forretningen, så den tidligere beboelseslejlighed blev inddraget til en udvidelse af butikken.

Villaen er bygget af arkitekt Col-ding, Nyborg — den samme, der har bygget »Banken for Ringe og Omegn«, nu Provinsbanken. Villaen er meget rummelig med både kælder, stueetage, 1.sal og loft. I kælderen var der madkælder med syltede og saltede sager, strygekælder med strygeovn og dertil indrettede strygejern, hvor seks jern kunne varmes ad gangen. Her var desuden urtekælder med opgang til køkkenhaven, vaskekælder og brændselsrum.

I stueetagen var der entré med tilstødende WC-rum i en udvendig rundbygning med tre vinduer og kobbertag; dagligstue, havestue (mod gaden) og mod nord spise-stue, anretterrum med udgang til køkkenhaven, køkken og spisekam-mer med nedgang til madkælder. På 1. sal tre soveværelser, gæsteværelse til to personer og badeværelse med kobbervandvarmeovn og skabsværelse med opgang til loftet. Foran havestuen var der en ret stor veranda med smukt jerngitterværk halvvejs foran åbningen ud mod ha-ven og hængepelargonier i loftet og søjler på hver side af trappen ned til haven. Op ad søjlerne slyngede sig røde crimsenramble roser og blå clematis; det var skønt at se ved midsommertid. Nede foran gitteret i haven stod et hvidt havemøble-ment, altid pænt malet. Denne ve-randa var noget af det smukkeste ved villaen, og her opholdt man sig det meste af sommeren. Her drak man morgenkaffe, ofte formid-dagskaffe og eftermiddags- og af-tenkaffe og sad og sludrede med gæster, der tilfældigt kom eller var inviterede. Der kunne man også sidde i fred og ro. Bag den i godt vejr åbne dør stod en stor kurvestol med puder, og der kunne man gasse sig med en god bog eller »Familie-Journalen«, eller »Hjemmet«, eller man sad i aftenskumringen og hørte

uglerne rundt omkring, eller så flagermusens tyste cirklen rundt og rundt henover plænen, eller man sad og drømte og så på månen mellem de store træers grene, mens mor spillede klassisk musik i dagligstuen, så tænkte man sig livet så skønt, som man håbede, det ville blive.

Bag villaen — altså på køkkenhavesiden — lå børnenes legeplads med gynge og trapez og vippe, og hvad man ellers kunne tænke sig af legesager. Legepladsen var afgrænset mod køkkenhaven af en hæk med låge i. Køkkenhaven var med mistbænk, asparges, bede, al slags bærfrugt og grøntsager og mange kartofler; der skulle jo noget til kosten for den daglige husstand på 18 personer. Kontor- og gårdpersonale spiste og boede ikke hos os. Det gjorde derimod kommis og de tre lærlinge, der altid havde realeksamen — en enkelt endda studentereksamen. Det forlangte min far, for så var han nogenlunde sikker på, at de kunne regne og skrive pænt etc. Men det slog nu ikke altid til. Disse unge fyre var altid velsete gæster ved fester og baller rundt i hjemmene, hvor der var unge. Min far selv var ofte arrangør af festligheder for de unge. Der blev lavet skøjtefest på søen i månelys og fakler med alleer af nedplantede træer og med konkurrenceløb, og der blev kælket på Niels Jørn's marker (nu Søtofte-

kvarteret), eller der blev også om vinteren arrangeret slæde- og kane-ture. Om sommeren samledes hvert år i en årrække byens unge i købmandsgården i Vestergade 11 med deres cykler og madpakker. Andre arrangementer, som min far stod i spidsen for, var diletantkomedie, spisetur til Korinth Kro, teatertur til Odense eller koncerttur til Ryslinge Højskole, hvor forstander Alfred Poulsens frue, Hedvig, var min fars kusine.

Vi var mange jævnaldrende unge i tiden lige før den første verdenskrig 1902 til 1914: Stationsforstander Hauowitz tre døtre og en søn (en af døtrene blev gift med min morbror), manufakturhandler Valdemar Andersen, læge Ørsted og dr. Schultz og frue, urmager Fabers søn, Harry, redaktør Israelsen og frue ved »Midtfyns Dagblad«, Ida og Axel Noack, apoteker Axel Hey og fru Hey m.fl.

I købmandsgården gik livet sin vante gang. Dengang — 1910-1925 — havde man åbent fra kl. 7 morgen til klokken 6 aften, fredag til klokken 8 og lørdag til klokken 9 og undertiden søndag eftermiddag fra klokken 4 til klokken 7 aften.

Til daglig fik man morgenthe klokken 7 med et enkelt stk. franskbrød. Klokken 9 fik man frokost, dvs. der blev smurt en tallerken med smørrebrød til hver af butiksperso-

nalet + øl og kaffe. Det blev bragt over på deres spiseværelse — et tidligere kontor ud til gården bag butikken; de kunne så passe butikken samtidig, mens far gik ind i villaen og spiste.

Klokken 12.45 præcis var der middag ovre i villaen med to retter solid mad. I spisestuen spiste familien + kommissen og de tre lærlinge. Man spiste i to hold, først far, mor + kommissen og førstelærlingen + yngste hjemmegående børn. De to yngste lærlinge passede butikken og spiste fra kl. 13.15-13.45 sammen med de skolesøgende børn. Havde et af børnene siddet efter på grund af ikke at kunne lektierne, så blev maden holdt varm. Stuepigen og kokkepigen havde nok med at ordne maden til alle de 8-10 mennesker, så de spiste i køkkenet, alt mens stuepigen rendte frem og tilbage med fyldte fade ind og tomme fade og tallerkener ud. Far overvågede, at man var præcis og ikke smølede med tiden eller sad for længe ved maden. »Den, der er hurtig til sin mad, er hurtig til sin gerning«, sagde far.

Klokken 14 skulle de helst være færdige i køkkenet, dvs. vasket op og vasket gulv, for de skulle på deres værelse og hvile og klæde om og have eftermiddagskaffen færdig til kl. 3. Der blev bragt kaffe + et stort stykke hjemmebagt kringle

over til butikspersonalet; gårdskarlene, som havde familie, gik hjem og spiste eller havde mad med, og så fik de vel øl og kaffe hos os. Vi havde jo altid tønder med øl i kælderen, og det blev tappet på flasker og solgt.

I købmandsbutikken, der naturligvis var det centrale i hele foretagedet, stod i et af de store vinduer den store maskine, der benyttedes til at male kaffe. Den havde 2-3 blanke hjul ud mod gaden, og bag hjulene — ind i butikken — var der nogle store trakte, hvor kaffebønnerne blev hældt ned. Selve malingen af kaffebønnerne foregik ved hjælp af elektricitet, der var begyndt at blive almindelig i begyndelsen af århundredet. Den maledede kaffe samledes i nogle skuffer, der var formet som dybe skovle, så kaffen kunne hældes lige ned i poser, så kunden kunne gå hjem med varm, nymalet kaffe. Der lugtede dejlig omkring denne kaffemaskine, og der var altid tid til en hyggelig snak mellem kunde og personale, mens kaffen blev malet.

Far gik over i villaen og fik sin eftermiddagskaffe, og der var næsten altid en eller to gæster, som fulgte med over i købmandsgårdens villa til eftermiddagskaffe, om sommeren på verandaen og om vinteren i havestuen, som vi kaldte stuen med dør ud til verandaen. Kom der i for-



*Den hyggelige købmandsbutik.*

retningen kunder, som far ville snakke særligt med, tog han dem med over i villaen, hvor de hyggede sig med kaffe, kager og tobak. Der var bagværk nok, for hver fredag blev der bagt fire store brød, dvs. 2 sigtebrød og to franskbrød, en formkage, julekage og småkager. Til søndage og fødselsdage blev der bagt kommenskringler eller boller, eller en lagkage blev lagt sammen. Hos bageren blev der kun købt 5-øres-kager (som man i dag giver 5-7 kr. for pr. stk.), eller fødselsdagskringle eller brunsviger til formiddagskaffe. Det var ikke hver dag,

man fik formiddagskaffe. Det skete kun, hvis der var et eller andet særligt, der skulle fejres som f.eks. storkens ankomst ca. den 1. april, eller der var fødselsdage eller storvask. Den mindste anledning skulle fejres, og så skulle stuepigen eller barnepigen afsted til bageren efter brunsviger eller wienerbasser (5-øres) til alle i villaen.

En gang om måneden var der en dame til at hjælpe med at sy, stoppe og lappe, for der var meget at reparere om far, mor og fire børn og butikspersonalets sengetøj og håndklæder — dog ikke deres gangtøj.

Til daglig var det husmor og stuepige, der reparerede, mens kokkepigen syltede og saltede fra den store have. Mor plukkede bær, far stak asparges etc., og alt gemtes hen i krukker, glas og baljer. F.eks. blev der også saltet de dejligste spegesild (Bornholmere) hentet fra tønder i forretningen. Det meste af, hvad der brugtes i husholdningen kunne hentes i forretningen, i haven, i hønsegården, eller i grisestien. Søndagsmaden blev ofte hentet i hønsegården, kylling til steg, høne til at koge til suppe eller frikassé. Der lugtede dejligt i villaen sådan en søndag formiddag, når der blev lavet hønsekødssuppe med porrer, gulerødder og selleri m.m. — alt hentet fra køkkenhaven. Grisen og fjerkræet fik mad fra opfejning på kornlofterne og fra hønse- og grise-spand, der stod i køkken og spisekammer; intet spiseligt affald gik til spilte.

Om aftenen kl. 6.30 spiste man til aften i spisestuen, hvor der var tre vinduer imod vest, nord og øst, så aften solen skinnede det meste af året ind over bordet, og udenfor lå børnelegeplads og køkkenhaven med granstien skrånende ned mod plantagen.

Der var smukt ved aftentide; endnu har jeg i mit sind billedet af den nedgående sol's stråler ind over bordet og dets mennesker, hvad en-

ten det var det daglige aftenbord eller det var det festlige bord, som far og mor dækkede, når de holdt middagsselskab for deres omgangskreds. Dengang var det en selvfølge med alt det smukke, men nu i de ældre år er det et minde, der kan tages frem i stille stunder og give den styrke, som skønhed altid giver, når der er behov og sans for det.

Ved det daglige aftensbord var vi ti personer — de samme som til middag. Aftensmaden bestod af almindeligt pålæg, dvs. leverpostej, flere slags pølse og sildesalat (hjemmelavet) og ost + hvidtøl og the.

Unde krigen 1914-18 var der brød-, smør-, mel- og sukkerkort, så da fik vi en portion grød om aftenen før pålægsmaden, som vi selv smurte i modsætning til formiddagens færdigsmurte mad.

Til aftenkaffen kl. 9 var familien sig selv, mens butikks- og køkkenpersonalet var på deres værelser og havde tiden for sig selv. Ofte var de tjenende ånder inviteret ind til familien, og man hyggede sig med kort eller andet spil eller blot med samtale. Men i reglen var de unge mennesker i butikken inviteret ud i familier og hos kunder rundt i byen. Om søndagen og ved højtider tog de hjem til forældrene. Der var ikke noget, der hed week-end dengang.

Alle højtidsdage blev markeret med god mad og løjer for børn og

voksne. Ved nytårstid var der fyrværkeri i købmandsgården, og mange rundt om kom for at se på ved 11-tiden, når det knaldede og futede op i luften i Vestergade. Ved fastelavn blev der slået »katten af tønden« i vognporten for børn fra kvarteret. Ved påske fik vi skidnæg og påske-æg malede og farvede, og bordet var til alle måltider dækket med påskepynt. Til pinsen spiste vi kylling og rabarbergrød og kørte i skoven og plukkede grene og blomster. Til mikkelsdag i september fik vi mjød og kommenskringler. Til mortensaften i november fik vi gåsesteg og holdt hyggeaften. Til jul tog alt personalet hjem til deres familier, og vi var os selv til juleand eller -gås. Sulekarrene var fyldt med grisemad fra den opfedede gris, der var blevet slagtet om efteråret. Vor husholdning var jo som en større bondegårds selvforsynende på mange områder. Nok hentede vi varer i forretningen, men alt blev slået op på kasseapparatet, så vi vidste nøjagtigt på øre, hvad der blev brugt i husholdningen.

Der var orden og præcision overalt, og hvis nogen slentrede hen over gården i langsomt tempo, fik de at vide, at »i købmandsgården bestod al gang i løb« — ellers tjente man ikke nok. Ligeså skulle vi blive i byen med vore indkøb — ellers var vi ikke gode borgere i vor by.

Der var forskel på hverdag og søndag. Om søndagen sov man længe. Der var morgenkaffe med rundstykker og horn fra bageren kl. 9, middag kl. 12, for en af de unge piger skulle have fri fra kl. 3 og til om aftenen hveranden søndag — de skiftedes, så mor altid havde én til at hjælpe; én gang om måneden havde de fri fra lørdag aften til søndag aften.

En af festdagene i året var, når der var hovedrengøring i forretningen, så hjalp alle til undtagen os børn og så mor, der sammen med kokkepigen sørgede for god mad i villaen. Fra egnen kom tre koner, som var vante til at gøre rent. De kom klokken fem om morgenen, og da var der allerede begyndt, idet gårdskarlen klokken fire havde tændt et bål midt i gården, og over det hængte en stor jerngryde i et trebenet stativ, og den var fyldt med vand til at vaske med. I forvejen var alle hylder i butik og kontor tømte og vasket af og ting sat på plads igen af butikspersonalet, men nu skulle alle gulve skures og skrubbes i butik, kontor, bagbutik, kældre og gange. Først fik de kaffe, og så gik det løs med at bruge både næver og mund, og godt humør var der over hele linien. Det var gerne Kristi Himmelfartsdag eller St. Bededag, den rengøring foregik, for butikken skulle jo være lukket. Kl. 8 eller 9

kom de over i villaaen til stor frokost med bœf og spejlæg, sild og pålæg, ost, snaps og øl og tilsidst kaffe med wienerbrød. Så humøret var højt og snak og latter lød omkring dem.

Disse minder står stadig stærkt i min bevidsthed. Jeg forlod Ringe for at studere i København og var ikke med, da forretningen flyttede fra Vestergade til Algade.

Men det er en helt anden historie, som jeg gerne vil komme tilbage til, hvis »Ræthinge-Posten« er interesseret i at få disse erindringer om købmandsliv i Ringe i gamle dage.